

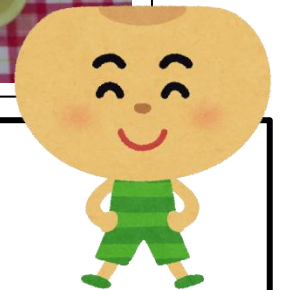
10月 3日（金）今日の盛り付け

大皿：きな粉揚げパン

大碗：肉団子の
中華スープ煮

小碗：春雨の中華和え

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食は中華料理です。

きなこ

きな粉は、炒った大豆を粉状にした食材です。和菓子に欠かせないきな粉ですが、その原型とも言える食品は奈良時代初期にすでに存在していたそうです。そもそも原料である大豆が日本に伝来したのは弥生時代とされており、炒ったり煮たりして食べられていました。奈良時代には大豆を加工してしょうゆも作られていたようです。

奈良時代初期には大豆を粉にして使用することが始まっていました。当時はきな粉ではなく「末女豆岐（まめつき）」とよばれており、平安時代の和漢辞書である「和名類聚抄」にも「大豆麩 末女豆岐（まめつき）」という記述が残っています。ちなみに大豆麩の麩というのは粉末を意味する言葉です。大豆を炒って臼でつき、粉にふるい分けたことからこのような名前になったと考えられています。

このように古くから食品として用いられていたきな粉ですが、普及したのは江戸時代です。江戸時代には菓子作りが盛んになり、きな粉も庶民の食べ物として広まりました。つきたての餅に砂糖入りのきな粉をまぶした安倍川餅も江戸時代に広まったと言われており、徳川家康が命名したとも伝えられています。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)