

10月 22日（水）今日の盛り付け

大皿：三色丼

大碗：なめこと白菜の
味噌汁

小碗：大学芋

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食は和食です。

大学芋（だいがくいも）

日本に昔からある料理の大学芋ですが、その起源は中国であるとされています。元とされているのは「^{パースーディグア}拔絲地瓜」という、^{す あ}素揚げしたさつまいもに^{あめ}飴がけをした食べもののことで、^{あめ かた まえ あつあつ た}飴が固まる前の熱々のうちに食べるものです。

いくつか説のある大学芋の由来を紹介します。1つ目の大学芋の由来と語源は、^{だいしょう}大正から^{しょうわ}昭和にかけて^{とうきょう}東京の^{だいがくせい}大学生が^{この}好んでよく^た食べていたというものです。その大学は、はっきりわかりませんが、早稲田大学や東京大学が有力とされています。2つ目は昔、^め東京大学の^{むかし}赤門前に、^{とうきょうだいがく}三河屋という^{あかもんまえ}ふかしいも屋があり、^{みつ から た}さつまいもに^う蜜を絡めた食べものが^{だいがくせい}売られていました。これが^{あいだ}大学生の間でヒットしたことから、^{だいがくいも}大学芋と呼ばれるようになったという説もあります。3つ目は昭和初期、^{ふきょう}不況で^{がくし}学資に^{こま}困っている^{ひと}人がたくさんいました。そのうちの1人が、^{にん}学資を^{がくし}稼ぐためのいい方法はないかと^{かんが}考え、^{ほうほう}さつまいもに^{かんが}蜜をかけた食べものを^{みつ}売り始めました。大学生が^{だいがくせい}考えたことから、^{かんが}大学芋と呼ばれるようになったという説もあります。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪

