

10月 28日（火）今日の盛り付け

大皿：イカのかりんとう揚げ
やたら和え

大碗：とふめし

小碗：ちょぼ汁

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食は兵庫県郷土料理です。

とふめし

豆腐めしは、「とふめし」と呼ばれ、ゆでた豆腐やニンジン、ゴボウ、鯖の水煮などを炒め、炊きたてのご飯に混ぜたもので、^{たんばささやまし おおやま ちく}丹波篠山市の大山地区に約120年前から伝わる^{きょうどりょうり}郷土料理です。^{ちいき}地域の寄り合いの際に^{おおぜい}大勢の料理を用意することが大変だったので、^{ちやうろう}長老がおかずとご飯を混ぜて作ればよいと^{ていあん}提案したことから生まれた料理だそうです。

ちょぼ汁

どろっとしただし汁に団子とささげ豆、ズイキが入っている「ちょぼ汁」は、江戸時代から続く^{あわじしま でんとうてき きょうどりょうり}淡路島の伝統的な郷土料理です。お汁粉に似ているように見えますが甘くありません。具のささげ豆ともち粉の団子は^{えいようか}栄養価が高く、ズイキは古い血を^{しゅっさんご}くだし血液をきれいにする作用があるとされます。母が出産後の娘の^{たいりよくかいふく}体力回復のために作る習慣がありました。鍋にたくさん作り、^{しゅっさん}出産のお祝いに集まった親戚や近所にも^{ふ ま}振る舞ったそうです。また、子どものお宮参りの際にも作り、^{みやまい}親戚や知人に^{しゅうかん}配る習慣があります。ちょぼ汁の名前の由来は、子どもがかわいいおちょぼ口になるようにとの^{ねが}願いを込めたところからついたといえます。

やたら漬

やたら漬はその季節の^{しゅん やさい}旬の野菜を使用します。「やたら野菜を使って、やたらおいしい」ことが名前の由来だそうです。

今日の給食も残さず食べましょう♪