

1月 20日 (火) 今日の盛り付け

大皿：おでん

大碗：そぼろ混ぜごはん

小碗：小松菜ときやべつの
ごま和え

トレイ：牛乳
みかん



【ひとつくちメモ】 今日の給食は和食です。

おでん

おでんは、かつお節や昆布でとっただしに、さつま揚げや大根、こんにゃく、ちくわぶなど様々な具材を入れて、しょうゆなどの調味料で煮込んだ料理です。おでんにおいて具材は「タネ」と呼びます。

もとは拍子木の形に切った豆腐を串にさして焼いた「豆腐田楽」から始まったとされています。「おでん」という名前は宮中で働く女房たちが使用した女房言葉で田楽に「お」をつけて「お田楽」、その後「楽」を省略して「おでん」になったと伝えられています。

江戸時代には豆腐やこんにゃくを使い、味噌を塗って焼く田楽が庶民の惣菜として普及しました。近代以降になって関東周辺でしょうゆを使った煮込みのおでんが広まりました。関西では田楽のおでんと区別するために、煮込みおでんを関東煮（関東焼き）と読んで区別しています。

おでんは地域によっては入れる具材に特徴のあるものもあります。東京ではちくわぶを入れるのが特徴だそうです。今日の給食では、昆布、にんじん、大根、じゃがいも、こんにゃく、揚げボール、つみれ、がんも、ちくわが入っています。

今日の給食も残さず食べましょう(^♪)