

# 4月 14日 (火) 今日の盛り付け

大皿：親子丼

大碗：豆腐と玉ねぎの  
味噌汁

小碗：小松菜ともやしの  
胡麻和え

トレイ：牛乳  
いちご (2個)



【ひとくちメモ】 今日の給食は和食です。

## 親子丼

親子丼とは煮立て<sup>に</sup>ただし汁<sup>じる</sup>と調味料で鶏肉<sup>とりにく</sup>と玉ねぎを煮たのち、卵<sup>たまご</sup>でとじた具<sup>しろめし</sup>を白飯にのせたどんぶり料理です。

起源については様々ありますが、東京では明治20年ごろ、軍鶏料理専門店「玉<sup>しゃも</sup>ひで」で鶏<sup>とり</sup>すき焼きの締め<sup>し</sup>めに、残った肉と割り下<sup>わした</sup>を卵とじにしてご飯とともに食べていた客がおり、これを「親子煮<sup>おやこに</sup>」と呼んでいました。のちの明治24年、玉<sup>ひでよし</sup>ひで五代目の秀吉氏の妻・とくさんがこの親子煮を食べやすくご飯にのせて一品料理としたのが「親子丼」の始まりとされます。当時は出前専用の料理として提供しており、特に注文の多かった<sup>かぶとちょう</sup>兜町、日本橋を中心にこの味が人々の間で人気になり、やがて全国へと広がっていきました。

家庭では現在、鶏<sup>とり</sup>もも肉とともに玉ねぎや長ねぎを入れ、卵の固さもそれぞれ好みの頃合いで調理するまでに一般家庭の定番料理として親しまれていますが、元祖玉ひででは醤油<sup>しょうゆ</sup>とみりんの香りを生かした鶏肉と卵のみが本家本元の親子丼<sup>ほんけほんもと</sup>とされています。

今日の給食も残さず食べましょう(^\_^)♪

