

# 6月 25日 (木) 今日の盛り付け

大皿：鰯のかば焼き  
キャベツの香りและ

大碗：ごはん

小碗：豆乳入りみそ汁

トレイ：牛乳  
スイカ



【ひとくちメモ】 今日の給食は和食です。

## かば焼き



普段、<sup>かば焼き</sup>蒲焼という言葉<sup>なにげ</sup>を何気なく使っていますが、どうして<sup>かば焼き</sup>蒲焼というのか知っている人は少ないのではないのでしょうか。<sup>かば焼き</sup>蒲焼という名前の由来は、うなぎの<sup>ゆらい</sup>ぶつ切りを串に刺して焼く様子が、蒲（がま）の穂に似ているから『がま焼き』→『かば焼き』に転じたというのが<sup>ていせつ</sup>定説です。上に<sup>かば</sup>蒲の穂の<sup>ほ</sup>写真をのせています。

現在の<sup>げんざい</sup>ような<sup>ちょうりほう</sup>うなぎの<sup>こうあん</sup>調理法が<sup>えと</sup>考案されたのは江戸時代です。それまでは、うなぎを丸のままぶつ切りにして、串に刺して焼くのが<sup>いっぽんてき</sup>一般的だったようです。江戸初期の<sup>げんろくじだい</sup>元禄時代になると、うなぎを開いて串に刺し、<sup>あぶら</sup>脂を落としながら焼き上げる<sup>えと</sup>調理法が<sup>えと</sup>考案されます。開いて串に刺すと、<sup>かば</sup>蒲の穂<sup>ほ</sup>といったイメージではなくなりますが、『<sup>かば焼き</sup>蒲焼』という呼び方はそのまま<sup>ていやく</sup>定着しました。<sup>かば焼き</sup>蒲焼は、身の長い魚を開いて<sup>なかほね</sup>中骨を取り除き、<sup>のぞ</sup>串を打った上で、<sup>すや</sup>素焼きしてから<sup>こいくちしょうゆ</sup>濃口醤油、みりん、砂糖、酒などを混ぜ合わせた<sup>のうこう</sup>濃厚なたれをつけて焼く<sup>さかなりょうり</sup>魚料理で、<sup>て</sup>照り焼きの一種です。江戸料理の1つで、江戸の<sup>でんとうてき</sup>伝統的な<sup>きょうどりょうり</sup>郷土料理でもあります。また、<sup>ふうみ</sup>風味や見た目が似ているも<sup>かば焼きふう</sup>蒲焼風と言うこともあります。今日は<sup>いわし</sup>鰯を使った<sup>かば焼き</sup>蒲焼です。

今日の給食も残さず食べましょう(^\_^)