

9月 27日 (金) 今日の盛り付け

大皿：親子丼

大碗：味噌汁 (大根、ねぎ)

小碗：野菜の五色和え

トレイ：牛乳
りんご



【ひとくちメモ】 今日の給食は和食です。

丼ものの由来 (ゆらい)

^{どん}丼という文字は「ぽちゃん」「どぼん」といった水に物が落ちる音を表現した単語です。深い井戸にドボン!と落ちる音が井戸の「井」に点を加えて「^{どん}丼」という漢字にそのまま転じました。

^{もともと}元々、日本ではおかずと主食は配膳の^{はいぜん}盆^{ぼん}自体が別々で、^{じょうりゅうかいきゅう}上流階級になると一口ずつ^{こうご}交互に食べるというルールもありました。江戸時代に入ると、短気で忙しい^{しょくにん}職人が^{ちょうにんぶんか}主役の町人文化が広まり、^{きど}気取らない食事が求められていきました。

その江戸時代に「^{えどしだい}慳貪 (けんどん) ^ふ振り鉢」と名乗り、^{おおふ}大振り鉢のお鉢におかずと一緒にご飯を^{いちぜんも}一膳盛り切りで^{ていきょう}提供した、今で言うところの^{ていしょくや}定食屋のような店が出来ました。元々「^{けんどん}慳貪」とは「^{いみ}ケチ」を意味する言葉でしたが、それを^{かんばん}看板にした江戸ならではの^{かんたん}ブラックユーモアと、この^とどんぶりものがごく簡単で手っ取り早く、また^{はらも}腹持ちも味も良かったところが江戸の庶民に^{えど}評判を呼び、「^{けんどんふ}慳貪振り鉢」を縮めて「^{ちち}どんぶり鉢」…「^{めいしょう}どんぶり」という名称が^{ていやく}定着するに至りました。そこでその^{ごいん}語韻から「^{つな}丼」という字に^{いた}繋がりが現在に至るといわれています。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^♪