

10月 9日 (水) 今日の盛り付け

大皿：三色丼

大碗：なめこと白菜の
味噌汁

小碗：大学芋

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食は和食です。

大学芋 (だいがくいも)

日本に昔からある料理の^{だいがくいも}大学芋ですが、その起源は^{きげん ちゅうごく}中国であるとされています。元とされているのは「^{パースーティグア}拔糸地瓜」という、^{す あ}素揚げしたさつまいもに^{あめ}飴がけをした^た食べもののことで、^{あめ かた まえ あつあつ}飴が固まる前の熱々のうちに食べるものです。

いくつか説のある^{だいがくいも ゆらい しょうかい}大学芋の由来を紹介します。1つ目の大学芋の由来と語源は、^{だいしょう しょうわ とうきょう だいがくせい この た}大正から昭和にかけて東京の大学生が好んでよく食べていたというものです。その大学は、はっきりわかりませんが、早稲田大学や東京大学が有力とされています。2つ目は昔、^{め むかし とうきょうだいがく あかもんまえ みかわや や}東京大学の赤門前に、三河屋というふかしいも屋があり、さつまいもに蜜を絡めた食べものが売られていました。これが大学生の間でヒットしたことから、^{だいがくいも よ}大学芋と呼ばれるようになったという説もあります。3つ目は昭和初期、^{ふきょう がくし こま ひと にん がくし かせ}不況で学資に困っている人がたくさんいました。そのうちの1人が、学資を稼ぐためのいい方法はないかと考え、^{ほうほう かんが}さつまいもに蜜をかけた食べものを売り始めました。大学生が考えたことから、^{だいがくいも よ}大学芋と呼ばれるようになったという説もあります。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪

