

11月 5日 (火) 今日の盛り付け

大皿：ツナとおからの
包み揚げ
白菜ときゅうりの
おろし醤油和え

大碗：こぎつねうどん

小碗：白玉ポンチ

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】 今日の給食は和食です。

きつねと油揚げ



豆腐を油で揚げて作る油揚げは、長崎で南蛮料理としてポルトガル人により伝えられた天ぷらの種のひとつとして考えられたとされています。今でこそ、油揚げは独立した食材ですが、誕生した頃は、天ぷらの種類のひとつでした。また、当時は豆腐揚げと呼ばれていました。

どうして油揚げを狐と呼ぶのでしょうか？ 諸説ありますが、主に語り継がれているものをご紹介します。狐の好物はネズミであり、狐狩りの際、狐をおびき寄せるためにネズミのフライを餌として利用していました。ネズミの農作物への食害を防ぐため、ネズミを食べてくれる狐を崇め、お供え物としてネズミのフライを使用しました。そののち、狐を神の使いとする稲荷神社で、供養のためネズミのフライの代わりに油揚げを供えるようになりました。

ネズミのフライが油揚げに変わった理由は、仏教の教えに従い、殺生を避けるためといわれています。稲荷神社での供養も、獣を避けた結果として油揚げが用いられたのでしょうか。その他の説としては、単に狐の毛色と油揚げの色が似ていること、狐が丸くなった姿が油揚げを連想させるという理由から、このふたつが繋がったというものです。

今日の給食も残さず食べましょう(^~♪