

1月 14日 (火) 今日の盛り付け

大皿：おでん

大碗：そぼろ混ぜごはん

小碗：小松菜ときゃべつ
ごま和え

トレイ：牛乳
みかん



【ひとくちメモ】 今日の給食は鏡開き給食です。

おでん

おでんは、かつお節や昆布^{こんぶ}でとっただしに、さつま揚げや大根、こんにゃく、ちくわぶなど様々な具材^{ぐざい}を入れて、しょうゆなどの調味料^{にこ}で煮込んだ料理です。おでんにおいて具材は「タネ」と呼びます。

もとは拍子木^{ひょうしぎ}の形に切った豆腐^{とうふ}を串^{くし}にさして焼いた「豆腐田楽^{とうふでんがく}」から始まったとされています。「おでん」という名前は宮中^{はたら}で働く女房^{にようぼう}たちが使用した女房言葉^{にようぼうことば}で田楽^{でんがく}に「お」をつけて「お田楽^{でんがく}」、その後「楽^{がく}」を省略^{しょうりやく}して「おでん」になったと伝えられています。

江戸時代には豆腐やこんにゃくを使い、味噌^{みそ}を塗って焼く田楽^{しよみん}が庶民^{しよみん}の惣菜^{そうざい}として普及^{ふきゆう}しました。近代以降^{いこう}になって関東周辺^{かんとうしゅうへん}でしょうゆを使った煮込み^{にこ}のおでんが広まりました。関西では田楽^{にこ}のおでんと区別^{かんとうに}するために、煮込み^{かんとうだ}おでんを関東煮^{かんとうだ}（関東炊き）と読んで区別^{かんとうに}しています。

おでんは地域^{ちいき}によっては入れる具材^{とくちよう}に特徴^{とくちよう}のあるものもあります。東京ではちくわぶを入れるのが特徴^{とくちよう}だそうです。今日の給食では、昆布^{こんぶ}、にんじん、大根、じゃがいも、こんにゃく、揚げボール、つみれ、がんも、ちくわ が入っています。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)