

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を入れて、しょうゆなどの調味料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。

もとは拍子木の形に切った豆腐^{とうふ}を串にさして焼いた「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}」を省略して「おでん^{しょうりやく}」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}として普及しました。近代以降になって関東周辺^{かんとうしゅうへん}でしょうゆを使った煮込みのおでんが広まりました。関西では田楽のおでんと区別するために、煮込みおでんを関東煮^{かんとうだ}（関東炊き）と読んで区別しています。

おでんは地域^{ちいき}によっては入れる具材に特徴^{とくちょう}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^{とくちょう}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(^_^)

