

2月12日(木)給食通信

3-6年生



- ・茶飯
- ・おでん
- ・白菜のごまみそ和え
- ・ぽんかん
- ・牛乳

おでんは、豆腐を串にさし味噌をぬって焼いた「田楽」という料理がもとになっています。江戸時代後半にしょうゆの製造が盛んになり、田楽を焼くのではなく、しょうゆ味で煮込む「煮込み田楽」へ変化し今のような「おでん」として食べられるようになったといわれています。給食では、大根やこんにゃく、がんもどき、つみれ、ちくわ、うずら卵、こんぶなどたくさんの中材を朝からじっくりと煮込んでいます。様々な種類の中材から出たうま味が組み合わさり、おいしさが増しています。おでんを食べて体の中から温まり免疫力を高めて元気に過ごしましょう。