



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちもくようび
令和6年2月22日木曜日

きょう 今日「おでんの日」



もともと 元々のおでん (田楽)
いまでは、汁気のあるものを「おでん」みそを塗って焼いたものを「田楽」と呼び分けていますね。

でんがくま 「田楽舞い」
じゅうじく 十字に組んだ棒に 乗り、ぴよんぴよん 飛び跳ねるそうです。



きょう 今日、2月22日は「フー、フー、フー」で「おでんの日」です。
「フー」っと、息を吹きかけながら、あつあつ 熱々のおでんを食べる様子が ゆらい 由来です。2007年に制定されました。

「おでん」は、「田楽」という料理の別名で、もともと 元々は串でさした豆腐にみそをつけて焼いた料理です。今から 1000年ほど前に中国から豆腐が伝わり、その頃から作られるようになったといわれています。田楽という名前は、昔からある、農村で豊作を祈る風習、「田楽舞い」が由来だそうです。白い袴を履いて、棒に乗って踊る姿が、串に刺した豆腐に似ているから、といわれています。

汁気のあるおでんは、今から 140年位前に誕生したそうです。
きょう 今日、カレー風味の洋風おでんです♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆
こめ 米 ぎゅうにゅう 牛乳 にんじん 人参 マツルム ちばけんさん 千葉県産 たもの 小松菜 すずき 鱸 (さつま揚げ)

