

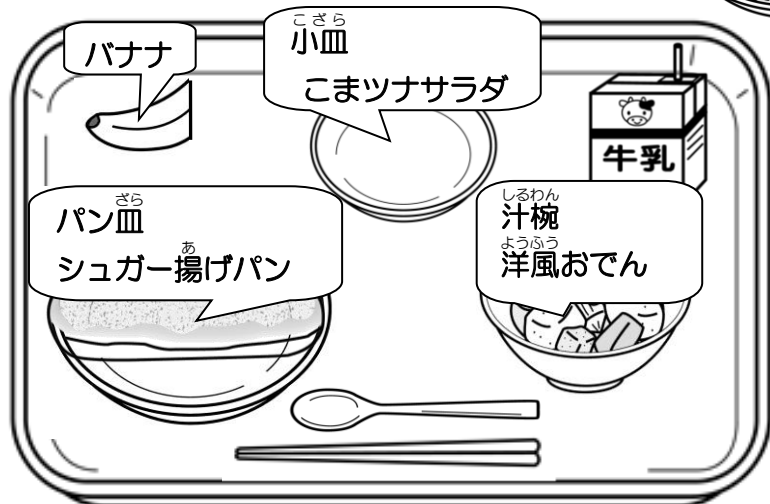


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちげつようび
令和7年12月15日 曜日

まめちしき おでんの豆知識



もともと 元々のおでん(田楽)
今では、このような料理を「田楽」、汁気のあるものを「おでん」と呼び分けていますね。「田楽」を丁寧にした「お田楽」が「おでん」と変化したそうです。



「田楽舞い」
十字に組んだ棒に乗り、ぴょんぴょん飛び跳ねるそうです。



さむ 寒くなると、あつあつ 熱々のおでんがおいしいですね♪

さて、おでんは、もともと 元々どうやって作っていた料理でしょう？

①焼く ②蒸す ③揚げる …答えは「①焼く」です。

おでんは、元々、串でさした豆腐にみそをつけて焼いた料理です。今から千年 位 前に中国から豆腐が伝わった頃から作られているそうです。「おでん」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。

今から二百年 位 前の江戸時代後期に入り、焼くのが一般的だったおでんが、だしで煮込む料理として変化し、発展しました。

今日は、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☆

牛乳 人参 胡瓜 いた入 切り 船橋市産→小松菜 コノコ (さつま揚げ)

