

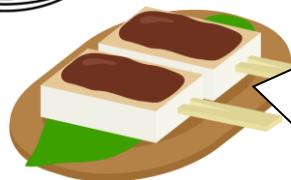
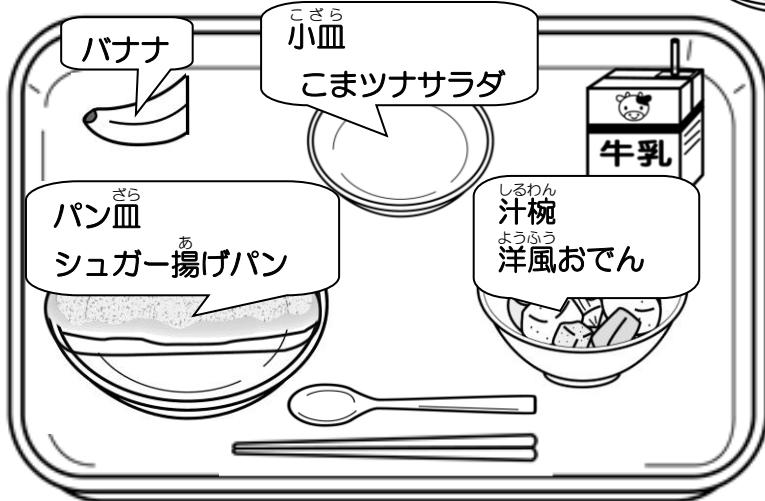


# きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちげつようび  
令和7年12月15日月曜日

## まめちしき おでんの豆知識

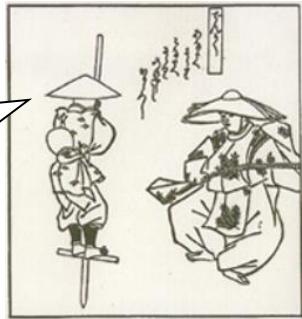


もどもと 元々のおでん（田楽）

いまでは、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。元々は、「田樂」を丁寧にした「お田樂」が「おでん」と変化したそうです。

「田樂舞い」

じゅうじ くそく ほうに  
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 あつあつ 寒くなると、熱々のおでんがおいしいですね♪

さて、おでんは、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」いう名前は、昔からある、農村で豊作を祈る

風習、「田樂舞い」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、焼くのが一般的だつ

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 レタス セリ 船橋市産→小松菜 コノシロ(さつま揚げ)