

11月19日(木)

つくだ煮

つくだ煮は、大阪 佃 村(今の大阪市 西淀川区 佃)で作られていた小 魚を煮たものが始まりとされています。

今では、小 魚やこんぶ、貝などのいろいろな材料を使ったつくだ煮が作られています。

今日は「のりのつくだ煮」が登場します。



「関東煮」は、「うずら 卵」の個別対応献立です。

きょうのこんだて

ごはん
ぎゅうにゅう
かんとくに
はくさいのあますあえ
のりのつくだに

き	おもにエネルギーのもとになる ごはん じゃがいも、さとう
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう けいにく、うすらたまご ごぼうひらてん、あつあげ けずりぶし、きざみのり
みどり	おもにからだのちょうしをととのえる だいこん、にんじん はくさい、しいたけ

クイズ13 のりは、何のなかまでしょうか。

① かいそう ② やさい ③ きのこ

一口メモ

○今日の副菜は「のりのつくだ煮」です。

つくだ煮は、今から438年前の1582年の

本能寺の変のとき、徳川家康が堺(大阪)にいました。

徳川家康が大阪から脱出するときに、お世話になった

摂津国西成郡佃村(現在の大阪市西淀川区佃)から道中

に食べるものとしてもらった「小魚煮」が発祥とされて

います。

やがて佃村の漁民が江戸に移り住み江戸佃島でふたたび

小魚を甘からく煮こんで保存食としたものが「つくだ煮」

と名づけられて江戸市中に売りにだされて全国に広がり

ました。

○給食は、さとう、みりん、しょうゆで味つけしただしに、

細かく切ったしいたけときざみのりを加えて、十分煮つ

めました。

【おまけクイズ】今日の関東煮に入っているごぼう平天は

何から作られてるでしょうか。

① 肉 ② 魚 ③ とうふ

はくさい	茨城県	だいこん	神奈川県	こんにやく(カト)	茨城県
にんじん	長崎県	じゃがいも	北海道	しいたけ(乾)	大分県

ごみの分別 口普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：① おまけクイズの答え：②

今週は、「食育週間」です。
食について考えましょう。

