

11月14日(火)

けんちん汁

けんちん汁の名前の由来は2つあると言われています。

きょうのこんだて

さごしのおろししょうゆかけ
けんちんじる
こまつなとはくさいのあますあえ
ごはん
ぎゅうにゅう

- ①昔、中国から日本に伝わった「**巻織**」という料理がも
とになったので、「けんちん汁」という名前になった。
- ②鎌倉の**建長寺**で作られた「**建長汁**」がなまって「けんち
ん汁」という名前になった。

*巻織…せん切りにした野菜を油でいためて、とうふをくずして入れ、味つけしたものをゆばで巻いた料理。

あか	(おもにからだをつくる) さごし、とうふ、うすあげ だしこんぶ、けずりぶし ぎゅうにゅう
き	(おもにねつやちからのもとになる) さといも、サラダあぶら さとう、ごはん
みどり	(おもにからだのちようしをととのえる) だいこんおろし、れんこん にんじん、しろねぎ はくさい、こまつな

クイズ9 つぎのうち、秋がしゅんのたべものは、どれでしょうか。
① きゅうり ② さといも ③ トマト

一口メモ

○今日は「けんちん汁」です。「けんちん汁」は、とうふと
野菜を油でいためてから作るしょうゆ味の汁ものです。

今週は、「食育週間」です。
食について考えましょう。



「けんちん汁」の名前の由来は、2つあります。

ひとつは、中国の**巻織**という料理がルーツで、せん切りにした野菜を油で炒めて、とうふをくずして加え、味つけし具を湯葉などで巻いた料理です。今では、

野菜やくずしたとうふと炒め合わせたものを汁物にすると「けんちん汁」と呼んでいます。ふたつめは、鎌倉の**建長寺**の修行僧が、くずれたとうふと野菜を煮込んで作った「**建長汁**」がなまって「けんちん汁」になったというものです。



建長寺

○学校では、先週から本格的に工事が始まっています。昨日は、



学校にあったはっさくの木も伐採されました。みのっていたはっさくは、収穫して保管しています。学校には、今ザクロの実は、なっています。



ザクロの実

はくさい	茨城県	にんじん	北海道	白ねぎ	鳥取県
さといも	愛媛県	れんこん	徳島県	こまつな	北海道

ごみの分別 普通ごみ…牛乳キャップ 今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え：②