

6月21日(金)の給食



562kcal

献立



献立	材料
五目炊き込み	米 鶏ももスライス 干しいたけ ごぼう 人参 こんにゃく 濃口しょうゆ 砂糖 酒 塩 だし汁
厚揚げの 田楽焼き	厚揚げ 赤口味噌 砂糖 酒 みりん
お野菜の ナッツ和え	小松菜 もやし 人参 しょうゆ 砂糖 ピーナッツ
フルーツ ポンチ	パイン もも ナタデココ
すまし汁	えのき 花麩 ねぎ 塩・しょうゆ だし汁



～ 田楽について～

味噌田楽(みせでんがく)は、豆腐をこんにゃく、茄子や里芋などを串に刺し、砂糖やみりんを配合し柚子や木の芽などで香りをつけた味噌を塗って焼いた料理。

～歴史～

平安時代末期に中国から豆腐が伝来し、拍子木型に切った豆腐を串刺しにして焼いた料理が生まれた。その後室町時代になると調味技術が進歩し、すり鉢の登場によって味噌がすり潰されて調味料として使われるようになり、1558～1570年頃には焼いた豆腐に味噌をつけた料理が流行、唐茄子味噌だたものなどの調味味噌となる。その料理の白い豆腐を串にさした形が田植の時に田の神を祀り祈願する田楽の白い袴をはき一本足の竹馬のような高足に乗って踊る田楽法師に似ているため「田楽」の名になったという。「田楽」という呼び名の始まりは1350年の祇園神社の記録とする説、1437年の『菅涼軒日記』が初見とする説、興福寺と東大寺の僧侶とする説があり、室町時代後期の連歌師宗長の日記『宗長手記』上巻に「田楽」、下巻の1526年12月条に「田楽たうろ」とある。さらに江戸時代初期の笑話集『體睡笑』には田楽法師が「下に白袴をつけ、上に色ある物をうちかけ、躰足に乗って踊る姿が、白い豆腐にみそを塗る形に似ている」という具体的な叙述が見える。また江戸時代には以下の川柳が詠まれ豆腐にみそをつけて焼く田楽の語源も伝えている。

田楽は昔は目で見 今は食ひ

それまでは寒さをしのぐ冬の食べ物であったが、1624～1645年の頃には、隠茶茶屋の茶飯につきものとなり京都では祇園豆腐に木の芽みそを塗り、春の訪れを知らせる木の芽田楽が評判になった。

