

1月15日(水)の給食

795 kcal

献立

献立	材料
ごはん	米
おでん	大根 こんにゃく たまご てんぷら 鶏もも肉 だし汁 しょうゆ みりん 砂糖 塩
白菜の 塩こんぶ和え	白菜 ツナ 塩昆布 ごま油 すりごま
おひたし	小松菜 人参 しめじ だし汁 しょうゆ 砂糖
牛乳かん	牛乳 寒天 砂糖 水 いちごソース



おでんについて



<江戸時代後期の味噌田楽が起源>

江戸時代後期の文献に「おでん」の字が初めて記されたのは、
味噌をつけて食べる田楽が流行。
当時の田楽はこんにゃくではなく「豆腐」が主流だった。
その豆腐田楽のことを「御」をつけて略称として
「御田(おでん)」と呼ぶようになった。
当時では輪切りのおでんと一緒に食べるのが主流で、
今で言うファーストフードの存在が、おでん。
具材も豆腐だけでなく、ナス、こんにゃく、里芋などがあり、
煮込みが一般的に食べられるようになった。
今では回り回って現在のコンビニエンスストアのおでんが
主流であることを考えると、歴史が深かった。
その後江戸時代後期に醤油づくりが盛んになったため、
一度焼いたから味噌をつける手間が省けるようになった。
豆腐と醤油で煮込んだおでんが流行り出した。
その後明治期には汁屋の9割はおでんになり、大正時代には
関西に広がり、全国的に一度に広まったと言われている。

<関西味と関東味、その違いは？かんとは？、何？>

これは関西に由来するおでんですが、最初はお茶との区別のため、おでんのことを「関東煮(かんこく)」と呼ぶようになった。
その「関東」と同じおでんのことを指して「おでん」が、関西に由来する。
その「関東」は少し違う味つけや具材に由来する。
かんとは昆布だしにのみ共通しているが、味つけ、煮込み方、具材が
それぞれ違いがある。

関東味のおでん

- 味付け: 濃口醤油、砂糖、酒を
加える甘い味
- 煮込み方: じっくり煮込み
- 具材: ちくわ、はんぺんがある

関西味のおでん

- 味付け: 薄口醤油にみりんを加えて
甘辛い味
- 煮込み方: じっくり煮込み
- 具材: ちくわ、アコ、コロ(ワラの皮)

