

Bブロック用

おはなし給食

きゅうしょく



れいわ ねん ねん がつ
令和5年(2023年)11月
だいちがっこうきゅうしょくきょうどうちょうりじょう
第一学校給食共同調理場



つき かい ほん なか どうじょう
月に1回、本の中に登場する
りょうり きゅうしょく ていきょう
料理を給食で提供します。

「おでんさむらい ちくわのまき」より

11/24(金) みそおでん



おでんの始まりは、竹串にさした豆腐にみそをぬって
焼いた「田楽」だといわれています。江戸時代になって、
豆腐の代わりにこんにゃくが使われるようになり、さらに
温かいだしと一緒に煮込む「おでん」に変化しました。
その後、具の種類も増え、からしをつけて食べるなど、
現在食べられるようなおでんになりました。

おでんは「にぎやかなおでん」(犬飼由美恵・文 出口かずみ・
絵/教育画劇)「はやくちことばで おでんもおんせん」(川北亮司・
文 飯野和好・絵/くもん出版)「おでんくん」(リリー・フランキー
作・絵)/小学館」など、いろいろな本にもできます。

「おでんさむらい ちくわのまき」

うちだ りんたるう ぶん にしむらしげお え
内田 麟太郎 文 西村繁男 絵

くもん出版



～どんなおはなし?～

秋が深まり紅葉真っ盛りの江戸の町。おでんさむらいこと「ひらた
おでん」と、お供の「かぶへい」がおでんを食べていると、子どもの名
前をよびながら、走ってくる女の人がいました。どうやら子どもがいな
くなった様子。いったい、子どもはどこに行ってしまったのでしょうか。

ぜんこく とうち 全国ご当地おでん

スープやだし、具材は地域によ
ってちがいがあり、個性豊かな「お
でん」が日本全国にあります。

北海道…山菜や貝類、マフラーとよばれるさつま揚げが入る。
青森…煮込みおでんに生姜みそだれをつけて食べる。
東京…小麦粉に塩と水を加えこねて棒状にしたちくわぶが入る。

つゆの色が濃い。

静岡…真っ黒な汁と黒はんぺんが入る。具に青のりをふりかける。

京都…豆腐や京野菜、ぎんなんが入る。

兵庫(姫路)…生姜しょうゆをつけて食べる。

香川(高松)…白みそとからし、赤みそとさとうで作る

2種類のつけだれがある。

福岡(博多)…ぎょうざ巻が入る。

沖縄…豚足やウインナー、青菜が入る。

