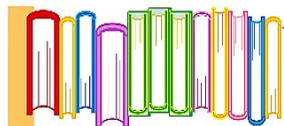


おはなし給食

きゅうしょく



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

「ゆげゆげ～」より

がっ にち きん かんとうに
3月13日(金) 関東煮

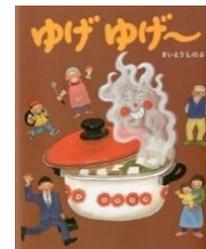
え ど じだい どうふ くし みそ ぬ
江戸時代に、豆腐やこんにやくを串にさして、味噌を塗って
や でんがく しょみん そうざい ふ きゅう に こ
焼く田楽が庶民の惣菜として普及していました。やがて煮込み
おでんがひろまっていき、関西では本来のおでん(あっさりとした
あじ くべつ かんとうに くべつ かんとうに
味)と区別するために、関東煮と区別しています。関東煮
は、しょうゆ をしっかり効かせただし汁で煮込み、濃いめの味わ
いとくちょう
いが特徴です。

※「関東」とついているのは、もともと関東から伝わった煮込み料理を
かんさいふう
関西風にアレンジしたためといわれています。)

あたまる本は、「おでんのゆ(真珠 まりこ 作・絵/ひさか
たチャイルド)」「いろいろおふろはいり隊!」(穂高 順也 作/
にしむら としお え きょういく が げき
西村 敏雄 絵/教育画劇)「おなべさんとおたまちゃん」
みやもと さく くにまつ え きょういく が げき
(宮本えつよし 作/国松 エリカ 絵/教育画劇)などがありま



さく え
作・絵:さいとう しのぶ 教育画劇



～どんなおはなし?～

なべ
お鍋のふたをとったらゆげゆげ～。ゆげのあるところには、できた
てのおいしいものと、ひと えが お
人の笑顔があります。朝ごはんや、お風呂、あたた
かい飲み物など私たちの毎日は、ゆげていっぱいです。この絵本
の もの わたし まいにち あさ
を讀んだ後にゆげをみたら、思わず「ゆげゆげ～」と言いたくなるこ
よ あと おも い
とまちがいなし!

おでん

- ・たまご
- ・だいこん
- ・もち巾着
- ・牛すじ
- ・はんぺん
- ・糸こんに
- ・こんにやく
- ・ちくわ
- ・ちくわぶ
- ・たこ
- ・こんにぶ
- ・さつま揚げ

★煮物に味を染み込ませるコツ★

