

# 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  
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 りんたろう 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?～

あき ふか こうよう ま さか え ど まち  
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。

ほっかいどう さんさい かいらい  
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。

あおもり に こ  
青森・・・煮込みおでんに生姜みそだれをつけて食べる。

とうきょう こむぎ こ しお みず くわ ぼうじょう  
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。

しずおか ま くら しる くら はい ぐ あお  
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。

きょうと どうふ きょうやさい はい  
京都・・・豆腐や京野菜、ぎんなんが入る。

ひょうご ひめじ しょうが た  
兵庫(姫路)・・・生姜しょうゆをつけて食べる。

かがわ たかまつ しる あか つく  
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。

ふくおか はかた まき はい  
福岡(博多)・・・ぎょうざ巻が入る。

おきなわ とんそく あおな はい  
沖縄・・・豚足やウインナー、青菜が入る。

