

食育ニュース

2月21日（金）

だししょうゆをまぜましょう。

ぎゅうにゅう
牛乳

副菜皿

やさい あ もの
ツナと野菜の和え物

皿なし

ちやわん む
茶碗蒸し

深皿

はん
じゃことおかかのご飯

飯椀

だいこん あぶら あ しる
大根と油揚げのみそ汁

しょうるいあわ れい とくがわつなよし
生類哀れみの令で知られる**徳川綱吉の時代**。長崎にやってきた中国の人
たちから「**卓袱料理**」という“**もてなし料理**”が伝えられ、それが**茶碗蒸し**
のルーツになったと言われています。**伊予松山の藩士**であった**宗吉信武**は、
長崎で始めて茶碗蒸しを食べ、「こんなに美味しい料理があったのか」と感
動し、**茶碗蒸しと蒸し物専門の料理店を開業**したそうです。
最初はただの卵とじだったそうですが、次第に**だしの量が増**
えていって、現代に伝わる茶碗蒸しの形になりました。



給食室の様子

茶碗蒸しは、作業が多く、手の込んだ献立です。
調理員さんのみごとな連携で手早く作る事ができました。



だしと卵、煮汁を合わせ
て、カップに慎重に注ぎ
ます。