

# 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。