



「茶碗蒸し」最初はただの卵とじだった！



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、具材ごとに各々下ごしらえがあ
ったり、だし汁と卵を合わせて漉しておいたり
と、行程の多い献立です。今日の茶碗蒸しに
は、鶏もも肉やちくわなどが入っています。