

給食だより

料理名の由来について

11月3日は文化の日です。

日本には各地にその土地の農産物を使って、昔から受け継がれている郷土料理がたくさんあります。同じように外国にもいろいろな料理があり、それぞれの土地で食文化として根付いています。

保育園の給食ではいろいろな料理に親しむために郷土料理や外国の料理も取り入れています。今月は給食に登場する料理名の由来や意味についてお知らせします。



★＜タンドリーチキン＞

インドの焼き釜をタンドールと呼び、肉を香辛料やヨーグルトで漬けこみ、タンドールで焼いたことから名付けられました。

⇒保育園では鶏肉に、カレー粉を混ぜたヨーグルトに漬けて、オーブンで焼いています。

＜のっぺい汁＞

能平、濃餅と書くこともあり、本来は小麦粉やくず粉を使いとろりとさせた野菜汁です。

⇒保育園では里芋を使用することで、とろみをつけています。

＜きんぴらごぼう＞

坂田金時（金太郎）の息子の坂田金平が怪力の持ち主なので、しっかり根を張ったごぼうの力強さと重なり、きんぴらごぼうと名付けられました。



＜飛鳥シチュー＞

奈良の郷土料理の飛鳥鍋は、鶏肉を牛乳で煮た鍋です。

⇒保育園では味噌味のシチューにアレンジしています。

＜きつねうどん＞

うどんに入っている油揚げが、きつねの色に似ていることやきつねの好物が油揚げだと信じられていたことから、名付けられました。

★＜人参しりしり＞

沖縄の郷土料理で、しりしりとはせん切りという意味の沖縄の方言です。また、スライサーを使う時に「すりすり」という音がでる事から名前がついたとの説もあります。

＜伴三絲（バンサンスー）＞

中華料理の和え物です。伴は混ぜる、三は3つの食材、絲は細く切ったという意味を表しています。

⇒保育園では春雨、胡瓜、人参を使用しています。



★＜五平もち＞

神様にお供える「御幣」の形に似ていることや考案した「五平さん」の名前から名付けられました。

★マークのついたメニューは11月の献立に入っています。お子さんと話題にしてみると、うれしいです。

※由来についてはそれぞれ諸説あります。

