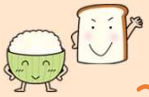
★ 給食ブログ ★



2026年10月　8日（木）



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- 豚肉コロッケ
- ごんざ
- キャベツのみそ汁



＜給食ニュース＞



今日は、奈良県の郷土料理「ごんざ」が登場しました。

ごんざは、野菜を使った煮物で、奈良県で昔から親しまれてきた料理です。しょうゆ、さとう、みりんを使ったシンプルな味付けで、野菜そのものの味やおいしさを感じられる料理です。

給食時間には、「ごんざって、なんでこんな名前になったん？」という質問がいくつか出たため、名前の由来についてクイズをしました。少し難しい問題でしたが、“いろいろな具材を一緒に煮る「ごった煮」が訛って、「ごんざ」と呼ばれるようになったんだよ”と伝えると、「謎が解けた！」というような表情で、ごんざを味わって食べていました。

普段何気なく食べている料理にも、名前にはその料理の特徴や、昔の人の暮らしが関係していることがあります。今日は、ごんざを味わいながら、奈良県に昔から伝わる料理について知る時間になりました。