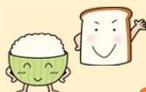


# ★ 給食ブログ ★



2023年 5月 22日 (月)



## きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- いわしのおかか煮
- ひじきの煮物
- けんちん汁
- 奈良のはちみつ大豆



## < 給食ニュース >



今日の汁物は、けんちん汁でした。けんちん汁は、にんじんやごぼう、大根などの野菜や、こんにゃく、豆腐などが入っている具だくさんの汁物です。具材を、ごま油で炒めて、だしを加えて煮込み、しょうゆで味つけをします。(給食センターでは、調理の都合上ごま油は最後に加えています。) ごま油の香りはわかりましたか？

なぜ「けんちん汁」という名前なのかというと、昔、神奈川県にある「建長寺」で修行をしていたお坊さんが作ったのが始まりで、お寺の名前の「建長」がなまって「けんちん」と呼ばれるようになったそうです。