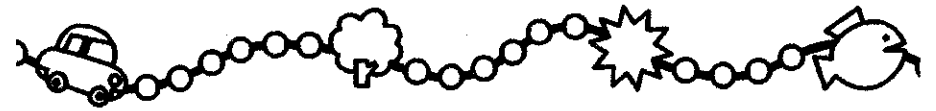


学校給食週間



テーマ『神奈川県のお味・ご当地グルメ』

きょうの献立こんだて・たいめし・しょうゆまめ・けんちんじる
・フルーン・ぎゅうにゅう

【たいめし・けんちんじる】

『たいめし』 さがみわん 相模湾でとれた さかな 魚を使った たい 「鯛めし」が、おだわらえき 小田原駅の えきべん 駅弁として う 売り出されたのは だ 明治40年。切り身として めいじ 使えない ねん 煮崩れの き ポロポロの み 身を はん ご飯に たい ふりかけたのが む はじまり。鯛を み 蒸してから ほね 身を と ほぐして い 骨を取り そぼろ 炒って たいへんてま する りょうり 大変手間がかかっている料理。

『けんちんじる』 かまくら 鎌倉の けんちょうじ 建長寺で、こぼうす 小坊主が とうふ 豆腐を くす 崩してしまい こま 困っていた とき 時に そうりょ 僧侶が やさい 野菜と いっしょ 一緒に に 煮込み むだ 無駄に しる しないで おい 汁にしたら おいしい 美味しくできたことが こ はじまり。その後、けんちょうじ 建長寺汁から けんちんじる けんちん汁と よ 呼ばれる えいよう ようになり、 からだ 栄養が あた あって、 かんたん 体が つく 温まり いっばんかてい 簡単に ひろ 作れるので いっばんかてい 一般家庭に ひろ 広まった。