

きょうのきゅうしょく

おでん

おでんとは、むかし“とうふにみそをぬって焼いたたべもの”を
いっていました。今いまで言う『田楽』です。田楽でんがくの田でんに
御おをつけてよんだことから『おでん』とよばれるようになり、
そのころは正油しょうゆがなくみそつかが使われていて、だんだん煮込にこむ料理りょうりが
はやりだして今いまの『おでん』になったようです。

きょうも寒さむいので、あつあつの『おでん』をしっかりと食たべて、
体からだをあたためてくださいね！

