今日の給食

11月9日(月)



おかかのはなし

1 どうしてかつお節がおかかなの？

女房言葉（にょうぼうことば）
室町時代、宮中に仕える女官たちが、
かつお節のことを「かか」と呼び、そこに
丁寧語の「お」を付けて「おかか」と呼んだのが
始まりとされています。

2 かつお節のはじまり

江戸時代中ごろ（17世紀後半）：紀州（和歌山県印南町）の
漁民・角屋甚太郎（かどや じんたろう）らが、冷凍庫が無い時代でも
保存できるように、煮熟したカツオを薪でいぶして乾燥させ、
カビ付けをする方法を考え出したのがはじまりと言われています。
海にかこまれて昔から魚が豊富に取れる日本ならではの食文化ですね。

今日のこんだて

- 厚揚げのうま煮
- 白菜のおかか炒め
- ごはん
- 牛乳

白菜の炒め物は
おかかのうま味が
いいアクセント！

