

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん
令和5年

11月6日(月)

きょうのもりつけ



きゅうにゅう
牛乳

☆にんじん・みそは
にいがけん とうかまち
新潟県 十日町の
うすいのうえん とう
臼井農園から届き
ました。



とうふ
ぎせい豆腐

こまつな
小松菜ごはん

く
貝だくさんみそ汁

ち
よ
っ
と
メ
モ

きょう とうふ はなし
今日は“ぎせい豆腐”のお話です。みなさんは
しょうじんりょうり ことば き
“精進料理”という言葉聞いたことがありますか？
ぶつきょう おし どうぶつ にく た きん
仏教の教えでは動物の肉を食べることが禁じられている
ので、やさい まめ こくろい りょうり つく
野菜や豆、穀類などで料理が作られました。これが
しょうじんりょうり きょう とうふ とうふ つか
精進料理です。今日のぎせい豆腐も、もともとは豆腐を使
った精進料理です。今日は鶏ひき肉とたまごが使われてい
ますが、今でもお寺などでいただく物には、たまごも肉も使
われていません。漢字では“擬製”と書き、くずした豆腐を
もと かたち つく なまえ のこ
元の形にまねて作る場所からこの名前がつけました。残
さずしっかり食べましょう！

きょう じばのうさんぶつ なかのうえん こまつな
今日の地場農産物 中野農園より小松菜です。