

きゅうしょくしつからのおしらせ

きょうのもりつけ

令和7年

1月27日(月)

こまつな み あ
小松菜とささ身のからし和え

ちゃ
茶めし



とうきょうぎゅうにゅう
東京牛乳

※東京都産の牛乳です

おな
同じものばかりにならない
ように配りましょう。

おでん ☆全部で9種類あります。

ち
よ
っ
と
メ
モ

きょう とうきょうと きょうどりょうり ぜんこく
今日は“東京都の郷土料理”です。“おでん”は全国でも
たいしゅうりょうり な し むかし にこ
大衆料理としてその名が知られていますが、昔は“煮込み
でんがく とうふ や
田楽”といって、豆腐を焼いてみそをつけたのがそのはじ
まりです。その後、こんにゃくや野菜類を煮込んで“おで
ん”と呼ぶようになりました。江戸で“煮込みおでん”が盛
んになったのは明治3年頃です。その味が薄味であったの
で、その引き立て役として“茶めし”が登場したといわれ
ています。よく味わって食べましょう！

きょう じばのうさんぶつ なごみ はくさい なかののうえん こまつな
今日の地場農産物 和ファームより白菜、中野農園より小松菜、

つづきいさおのうえん だいこん
都築勲農園より大根です。