



平成29年 5月



本の中に出てくる食べ物や食材が、5/19(金)の給食に登場します。

5/19の献立

あんかけチャーハン、豆腐スープ、果物、牛乳

紹介した本は学校図書館で展示中。借りられます！



豆腐について

19日の献立にある豆腐スープ。美味しそうですね。ところで、豆腐の名前はどこから来たのかご存知ですか？

もとは中国から来た名前です。豆腐は「豆が腐る」と書きますが、この漢字で「柔らかいかたまり」を表すそうです。

日本だけでなく、アジアで食べられている豆腐は、朝鮮半島では「トプ」、ミャンマーでは「トーフ」、ジャワ島では日本と同じく「トーフ」と呼ばれています。

日本の豆腐料理だけでなく、世界の豆腐料理を調べてみるのも面白そうですね。

あんかけチャーハン → 米

『日本のもと 米』

服部幸應/監修 講談社



みなさんは、米は好きですか？19日のメニューのようなチャーハン、石焼きビビンパ、パエリア、リゾットなど世界にはご飯を使ったさまざまな料理がありますね。

もちろん日本にもご飯を使った料理はありますが、米を炊く以外にも、米を粉にしてだんごやせんべいを作るなど、形を変えて別の食べ物にする技もあります。また、精米するまでに出た食べない部分をさまざまなものに利用しています。例えば、米をおおっている「もみから」は家畜のエサに、精米をしたときにでる「ぬか」はぬか床や化粧品に、とあますところなく使うのです。そして、日本では米にまつわる儀式やお祭りがあり、米の神様もいます。歴史上では、国に米を納めなければならないこともありましたが。このように、日本と米の結びつきが強いのはなぜなのでしょう？

その疑問に答えてくれるのがこの本です。その他、米が日本を作った!?相撲と米の関係って?など知らなかったことがたくさん！田んぼの役割、そして米の未来まで考えます。土鍋を使ったお米の炊き方も載っています。おこげが出来て美味しいご飯が炊けますよ。挑戦してみましよう！



参照：『食の安全とスローフード』中村靖彦/監修 教育画劇

