

9月28日（火）

「今日の給食」

今日の給食は

みそ煮込みうどん

野菜と昆布の和え物

鬼まんじゅう

牛乳 です。

今日は愛知県の郷土料理である「みそ煮込みうどん」と「鬼まんじゅう」の組み合わせです。

「鬼まんじゅう」は、戦中、戦後の食糧難の時代に、比較的手軽に手に入ったさつまいもと小麦粉で作られ、米に代わる主食として広まりました。角切りのさつまいもがゴツゴツ見える様が、鬼の金棒に見えることからこの名がついたといわれています。地域によって「芋ういろ」「芋まん」「芋まんじゅう」など、いろいろな呼び名があります。

