



2月10日（月）

～今日の献立～

- 飛鳥汁
- 菜の花のしらすあえ
- のり
- パイナップル



### ☆給食の先生からのお話☆

今日の給食は味噌汁に牛乳を入れたもので、飛鳥汁と言います。今から1300年前、飛鳥時代に唐（今の中国）から来た僧侶が乳製品（今の牛乳）を伝え、天皇を始め宮中で大切にされたそうです。

一方で中国から来た僧侶は高級な牛乳を使えないので、ヤギの乳を代わりに鍋に入れて食べていました。

のちに貴族の間で食べられていた鶏肉や野菜の入った味噌汁に牛乳を入れたものを食べるようになり、それを飛鳥汁、鍋仕立てにしたものを飛鳥鍋というようになりました。飛鳥汁は色々な説がありますが、貝たくさん汁に牛乳を入れた奈良県の郷土料理です。



### ☆子どもをつぶやき☆

飛鳥汁の由来の話を真剣に聞く子ども達。「へえ～」という声も何度か聞こえました。お汁はあたたかくて「おいしい！」と味わっていました。牛乳が入っていることを伝えると、「いつものお汁より甘い気がする」と答えてくれました☆お汁でしっかりあたたまった子ども達はおかわりもたくさんしていました。

