

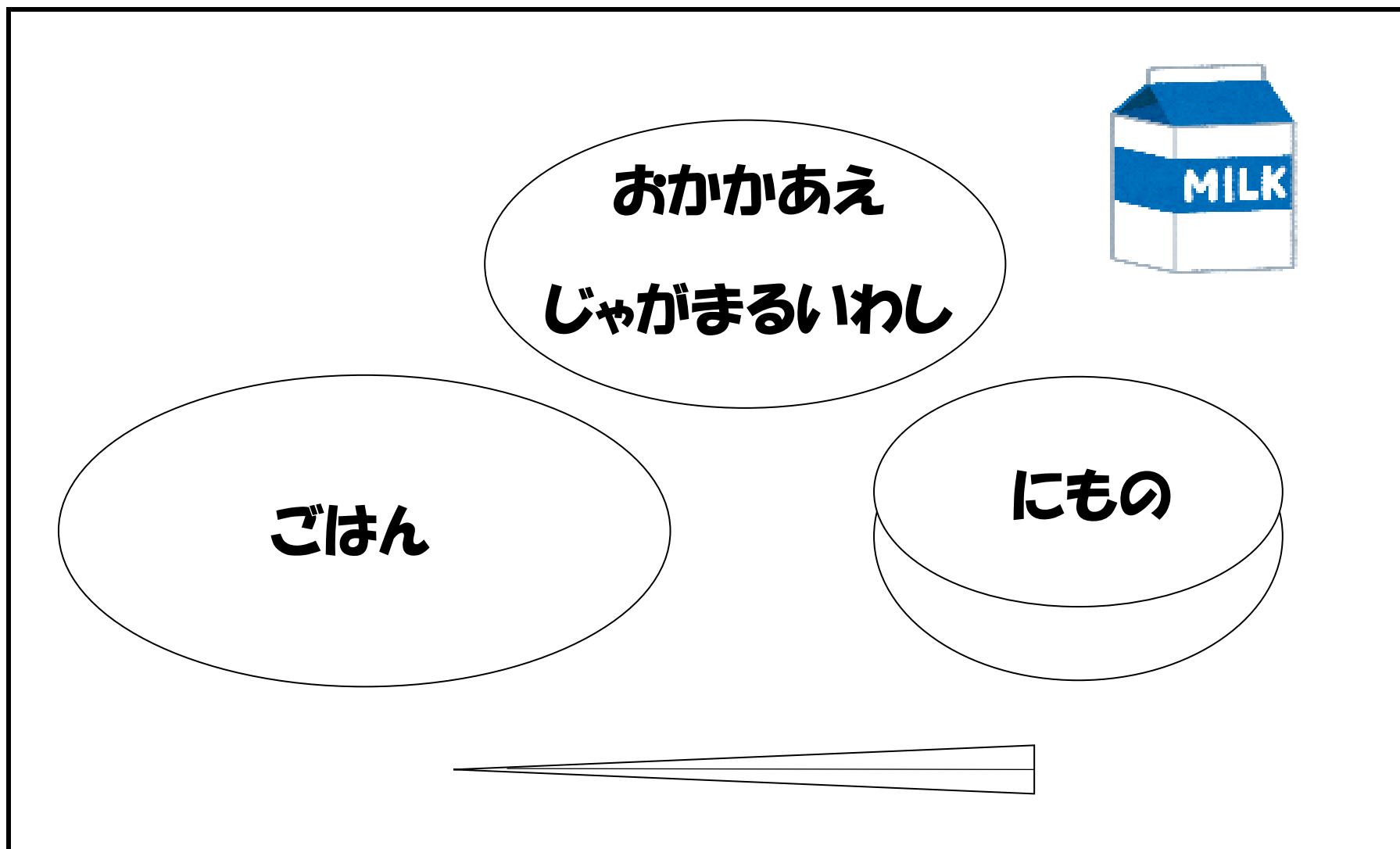
令和7年度

ランチタイムだよ!



鶴指小給食室

★ 12月3日(水) のもりつけ



★ 12月3日(水) の献立

ごはん

じゃがまるいわし

きやべつのおかかあえ

大根と豚肉の煮物

牛乳



今日は「おかか」についてのおはなしです。

おかかとは「かつおぶし」の別名です。

かつおぶしは、かつおという魚を茹でて乾燥させた保存食で、
日本に古くからある食べ物です。

「おかか」という名前は、室町時代に働いていた女性たちが作った
ことばのひとつで、かつおぶしを表す「かか」に似た丁寧な言葉として
頭に「お」をつけて「おかか」と呼ぶようになりました。

今日もよく噛んで味わっていただきましょう。