

らんちたいは

平成 16 年 2 月 2 日 小学校給食室



「^{すし}寿司」と並んで日本食の代名詞として

世界中で知られている「^{すき}焼き」。

その歴史は比較的新しく新しいようです。

昔の日本では、^{ぶつぎょう}仏教の教えで4本足の

^た動物を食べるのは禁止されていました。

文明開化を迎えた頃、1万円札の顔として有名な福沢諭吉が

「日本人が^{きよじゃく}虚弱なのは肉を食べないからであり、肉は^{くすり}薬で

ある」と述べ、^{ぎゅうにく}牛肉食を奨めたそうです。そのひと言で、

日本人の体型が西洋人と比べて劣っているのは牛肉を

食べないからだという考えが広まり、積極的に肉を食べるようになっていったようです。

すき焼きの名前の由来は“^{すき}すき身に^たした牛肉を焼いて食べるから”という説と“^{なべが}農具で使う「^{つが}鋤」を鍋代わりに使っていたから”という2つの説があります。長い間牛肉を食べる

ことを禁じられた日本人のとまどいが、

“^{うす}薄く切^きって煮^に込む”という調理法と、

最も日本的な調味料である^{しょうゆ}醤油との合体

が現代の「すき焼き」の誕生につながっ

たのかもしれないね。

れんこんやしょうが、しゅんぎくな

ど、^{かぜ}風邪ひきさんの強い見方だよ!

ごはん

ぎゅうにゅう

れんこんのきんぴら

そくせきづけ

すきやきふうに