

# 献立ひとくちメモ

3月16日(水)



沢煮椀のお話です。

沢煮椀は野菜を千切りにして、しょうゆで味付けした汁物です。昔は「多い」ということを「沢」と呼んでいました。この「沢」には、

- ①野菜が沢山（たくさん）入っている
- ②薄い味付けである
- ③千切りの具が沢の水の流れに見える

この3つの意味が込められています。つまり、沢山（たくさん）の千切りした具が入った、あっさりとした汁物という意味です。野菜のうま味や栄養がだし汁に溶け出しておいしいので、学校給食ではよく登場します。