

今日の給食は、たまごロール、小松菜のおひたし、味噌けんちん汁、五目ご飯、牛乳でした。本日は、味噌仕立てのけんちん汁が出ました。昔から「けんちん汁」と「豚汁」の違いについて、なんとなくけんちん汁の方があっさりしているかな程度に思っていて、それらの違いについて明確に述べることはできませんでした（個人的に、この『分かったつもり』状態が思考停止状態を生むんですよね〜）。本日給食日より「いただきます」に書いてあったのですが、どうやらけんちん汁は精進料理に由来するようです。一説には、鎌倉の建長寺（けんちょうじ）のお坊さんが、崩れてしまった豆腐と野菜を煮込んで汁物を作ったことから、「けんちん汁」と呼ばれるようになったとの話があります（諸説あるようですが…）。精進料理は、動物や魚などの生き物を使用しないため、出汁も昆布や椎茸からとったようです（今では、鶏肉が入ったりすることもあるようです）。かつては、けんちん汁よりパンチのある豚汁が好みでしたが、この頃はけんちん汁もいいんです。特に飲んだ後には…（そればかり！）。

