

今日の献立は ご飯 鶏肉と野菜の炒め物 ちゃんこ汁 牛乳です。

相撲をとる人(力士と言います)が相撲部屋(力士が稽古や生活をする施設のことです)で作る料理を

「ちゃんこ」と言います。鍋が有名ですが相撲部屋で作ったら カレーライスもチャーハンも

「ちゃんこ」になります。

今日は皆さんにクイズを出します。

明治時代に入って、日本でも牛や豚が食べられるようになりましたが、昭和に入るまでちゃんこには使われませんでした。それはなぜでしょう。

1. 牛や豚を食べない時代からの風習を守ったから
2. 料理が面倒だったから
3. 牛や豚は地面に前足をついているから負けのイメージと重なったから

答えは 3番です。今では栄養を考えて力士も牛や豚を食べるようになりましたので、今日のちゃんこ汁は豚肉が入っています。

