

# 6月 11日（水）今日の盛り付け

大皿：いかのチリソース  
茎わかめの中華和え

大碗：中華菜飯

小碗：チンゲン菜のスープ

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食は中華料理です。

## 春雨（はるさめ）

<sup>かたち</sup> <sup>ほそなが</sup> <sup>はるさめ</sup> <sup>な</sup> <sup>しょくひん</sup> <sup>べつめい</sup>  
形が細長く、春雨に似ているところから名づけられたこの食品は、別名「とうめん」（豆麺・唐麺・凍麺）ともいわれます。春雨の中でも原料によって種類が分けられているので紹介します。

<sup>りょくとう</sup> <sup>はるさめ</sup> <sup>おも</sup> <sup>ちゅうごくさん</sup> <sup>はるさめ</sup> <sup>りょくとう</sup> <sup>まめ</sup> <sup>しつ</sup> <sup>つく</sup>  
緑豆春雨…主に中国産の春雨で、緑豆やえんどう豆のでんぷん質から作られます。

<sup>こくさん</sup> <sup>はるさめ</sup> <sup>にほん</sup> <sup>きこう</sup> <sup>りょくとう</sup> <sup>せいいく</sup> <sup>む</sup> <sup>こくさん</sup>  
国産春雨…日本の気候は緑豆の生育に向いていないため、国産のじゃがいもやさつまいものでんぷん質を混ぜたものを原料としています。やや太めでプリプリとした食感、調理後は春雨同士がくっついてしまいます。熱に弱く伸びやすいため、春雨サラダや和え物に向いています。

<sup>かんこく</sup> <sup>はるさめ</sup> <sup>よ</sup> <sup>しつ</sup> <sup>げんりょう</sup>  
韓国春雨…「タンミョン」と呼ばれ、さつまいものでんぷん質を原料としています。日本産、韓国産春雨は色がグレーで太いものをいいます。

今日はチンゲン菜のスープに緑豆春雨が入っています。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪

