

# 9月 9日（火）今日の盛り付け

大皿：たまごチャーハン  
いかとポテトのチリソース

大碗：小松菜と豆腐の  
中華スープ

小碗：春雨サラダ

トレイ：牛乳



## 【ひとくちメモ】

今日の給食は中華料理です。

## 中国料理



中国は国土が広いので、地域によって食べ物の文化や味が違います。

北の地方の**北京料理**は、寒さで味覚が鈍るため塩味の強い濃い味付けが特徴です。都市の名前が付いている北京ダックやジャージャー麺がよく知られています。

気温が高く雨が多い内陸の**四川料理**は、食欲が増すように唐辛子や山椒などの香辛料を多く使います。辛い料理が多く、麻婆豆腐や担担麺、エビのチリソースもこの地域から生まれました。中国東部で発展した**上海料理**は魚介類を豊富に使った料理がたくさんあり、味付けはどちらかというと薄味です。名物料理は上海ガニで、みんながよく食べる酢豚やかに玉も上海料理です。南部の**広東料理**はあっさりとした味が特徴で、シューマイやワンタン麺は広東料理の1つです。また、小籠包や肉まん、ごま団子などの点心和中国茶と一緒に楽しむ飲茶も広東地方のものです。

このように広い中国では、場所によって料理の種類も味付けも違います。日本で一般的に食べられている中国料理は、中国南東の沿海部の料理が多く、少し甘い味に調整されているものが多いです。

今日の給食も残さず食べましょう(^~♪