

# 11月 10日（月）今日の盛り付け

大皿：<sup>ジャーチャン豆腐丼</sup>家常豆腐丼

大碗：たまごの中華スープ

小碗：さつま芋のごま団子  
(1人2個)

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】 今日の給食は、<sup>ちゅうかりょうり</sup>中華料理です。

## <sup>ジャーチャン豆腐</sup>家常豆腐

中国の<sup>とうふりょうり</sup>豆腐料理といわれて<sup>さいしょ</sup>最初に<sup>おも</sup>思い浮かぶのは、<sup>マーボー豆腐</sup>麻婆豆腐ではないでしょうか？ <sup>中華料理</sup>中華料理の<sup>ていばん</sup>定番にもなっている<sup>マーボー豆腐</sup>麻婆豆腐は、<sup>とくちょうてき</sup>しびれるような辛さが特徴的な<sup>しせんりょうり</sup>四川料理のひとつです。今日食べる<sup>ジャーチャン豆腐</sup>家常豆腐も、この<sup>しせんりょうり</sup>四川料理の<sup>なかま</sup>仲間なのですが、<sup>マーボー豆腐</sup>麻婆豆腐とは<sup>ちが</sup>大きな違いがあります。

ひとつめは、<sup>あ</sup>揚げた<sup>豆腐</sup>豆腐、つまり<sup>あつあ</sup>厚揚げを使っていることです。<sup>あつあ</sup>厚揚げを使うことで、<sup>マーボー豆腐</sup>麻婆豆腐とは<sup>ちが</sup>全く<sup>しょっかん</sup>違う<sup>あじ</sup>食感や<sup>たの</sup>味わいが<sup>りょうり</sup>楽しめる料理です。

ふたつめは、<sup>から</sup>あまり<sup>かてい</sup>辛くないということです。<sup>ジャーチャン豆腐</sup>家常豆腐は、<sup>しせん</sup>四川以外の<sup>ちいき</sup>地域でも<sup>はばひろ</sup>幅広く作られる<sup>かていりょうり</sup>家庭料理であり、<sup>かてい</sup>家庭によって<sup>あじつ</sup>味付けや<sup>から</sup>辛さの<sup>ていと</sup>程度も<sup>ちが</sup>違います。

「<sup>ジャーチャン</sup>家常」は漢字の通り「<sup>かてい</sup>家庭で<sup>つね</sup>常に（いつも）<sup>た</sup>食べられる」という意味を持っています。中華料理の中でも家庭料理としてよく食べられています。が、<sup>あつあ</sup>厚揚げ以外は決まった<sup>ちが</sup>具材がなく、家庭ごとに<sup>ちが</sup>レシピが<sup>ちが</sup>違うようです。

具たくさんで、<sup>えいようまんてん</sup>栄養満点のメニューです。

今日はご飯にかけてどんぶりにしています。

今日の給食も残さず食べましょう(^\_^)

