

11月 28日（金）今日の盛り付け

大皿：中華あんかけ
焼きそば

大碗：ひじきともやしの
中華和え

小碗：肉団子のもち米蒸し

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食は中華料理です。

肉団子のもち米蒸し

もち米蒸しは中国の広東料理で、肉団子に生のもち米を全体に付け、蒸して作ります。日本ではもち米の輝くような白さから「真珠蒸し」とも呼ばれます。点心料理のひとつで、もとは「珍珠丸子」という名前で食べられているものです。

点心は中華料理で「軽食・間食」を指す言葉です。私たち日本人の中ではあまりイメージにありませんが、中国では、ケーキやクッキーチョコレートなどの菓子類も点心に分類するのが一般的です。点心料理は春巻きや肉まんのようにひとつずつ分けられた料理だけではありません。主菜とスープ以外の料理を点心と呼ぶのが普通で、炒め物やあんかけ料理など、通常は大皿で提供される料理も点心と呼ばれます。

今日の給食も残さず食べましょう(^~♪

