

12月 25日（木）今日の盛り付け

大皿：いかのチリソース
リャンバンサンズー

大碗：ごはん

小碗：五目中華スープ

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食は中華料理です。

リャンバンサンズーの^{りゃん}涼^{すず}は涼しいという意味、伴^いは和^{ばん}えるという意味、三^{さん}は漢数字の三、絲^{さん}は干切^{せんぎ}りという意味がそれぞれあります。つまり涼伴三絲とは、三種類、三色の干切りにした食材を使った冷たい和え物ということです。給食では栄養のバランスを考えて、ハム、春雨、キャベツ、もやし、にんじん、きゅうりの六種類の食材を使っています。

名前の似ている「チリソース」と「スイートチリソース」ですが、甘口と辛口で違うと思われている人もいるのではないのでしょうか。チリソースはトマトをベースに食塩・香辛料・酢・砂糖等で味付けをしたソースで、辛みが強く、甘みや酸味は控えめの透明感のない濃い赤色をしています。それに対して、スイートチリソースにはトマトは入っておらず、唐辛子をベースに香辛料・酢・砂糖等で味付けをしたソースで、透明感のある赤色をしており、“甘い・辛い・酸っぱい” “味わいです。どちらも唐辛子が入っているのは同じですが、実は全くの別物です。今日の献立では、衣をつけて揚げたイカに、トマトケチャップをベースにつくったチリソースを絡めています。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪

