

# 12月 25日 (木) 今日の盛り付け

大皿：いかのチリソース  
リヤンバンサンスー

大碗：ごはん

小碗：五目中華スープ

トレイ：牛乳



## 【ひとつくちメモ】 今日の給食は中華料理です。

リヤンバンサンスーの涼は涼しいという意味、伴は和えるという意味、三は漢数字の三、絲は千切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、三色の千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(^^♪

