

# 1 月 30 日 (金) 今日の盛り付け

大皿：鮭とたまごの  
チャーハン  
レバーのごま中華揚げ

大碗：ワンタン入り  
中華スープ

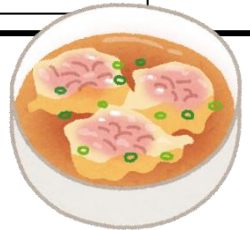
小碗：みかん入り牛乳寒天

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食は中華料理です。

## ワンタン



ワンタンとは小麦粉<sup>こむぎこ</sup>にかんすいを入れ、正方形に形<sup>かたちづく</sup>作った皮<sup>かわ</sup>に味付けしたひき肉などの具<sup>ぐ</sup>を入れ、包<sup>つつ</sup>んで茹<sup>ゆ</sup>でる中国<sup>てんしんりょうり</sup>の点心料理<sup>ゆ</sup>のひとつです。茹<sup>ゆ</sup>で調理が多いですが、中には揚げワンタンや焼きワンタンもあります。

ワンタンと餃子<sup>ぎょうざ</sup>は似た形をしています。ワンタンは中国<sup>なんぶ</sup>の南部、餃子<sup>ぎょうざ</sup>は中国<sup>ほくぶ</sup>の北部で発展してきた料理で、比べると違いがあるのがわかります。大きく違うのは皮<sup>ちが</sup>の作り方で、ワンタンは小麦粉にかんすいを入れて作りますが、餃子<sup>ぎょうざ</sup>の皮の材料は小麦粉の他に塩くらいでとてもシンプルです。これにより、ワンタンはつるつるとした食感、餃子<sup>ぎょうざ</sup>はモチモチとした食感になります。また、ワンタンの具<sup>ぐ</sup>の中身は餃子<sup>なかつ</sup>と比べて少なめで、なかには具<sup>ぐ</sup>のないものもあります。

「雲<sup>の</sup>を呑む<sup>わんたん</sup>」と書いて雲呑<sup>よ</sup>と呼ばれます。名前の由来にはいろいろな説<sup>なまえ</sup>あります。その中のひとつは、スープに浮かぶ<sup>ゆらい</sup>ワンタンは雲<sup>せつ</sup>が浮かんでいるように見えたので「雲<sup>み</sup>」、それを飲むと幸運<sup>くも</sup>が訪<sup>の</sup>れるということから「呑<sup>こううん</sup>」と書いたそうです。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪