

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

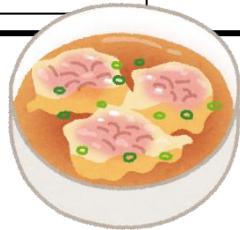
小碗：みかん入り牛乳寒天

トレイ：牛乳



【ひとつメモ】 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にかんすいを入れ、正方形に形作った皮に味付けしたひき肉などの具を入れ、包んで茹でる中国の点心料理のひとつです。茹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。

ワンタンと餃子は似た形をしていますが、ワンタンは中国の南部、餃子は中国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、餃子はモチモチとした食感になります。また、ワンタンの具の中身は餃子と比べて少なめで、なかには具のないものもあります。

「雲を呑む」と書いて雲呑と呼ばれます。名前の由来にはいろいろな説あります。その中のひとつは、スープに浮かぶワンタンは雲が浮かんでいるように見えたので「雲」、それを飲むと幸運が訪れるということから「呑」と書いたそうです。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪