

2月 26日 (木) 今日の盛り付け

大皿： ジャージャー麺

大碗： 大根ときくらげの
五目スープ

小碗： 春巻き

トレイ： 牛乳
みかん



【ひとくちメモ】 今日の給食は中華料理です。



春巻き

春巻きは中国料理の^{てんしん}点心の一つです。^{かんとんりょうり}広東料理で説明すると、豚肉、タケノコ、
シイタケなどを^{いた}干切り^{しょうゆ}にして炒め醤油などで調味したものを、小麦粉で作った皮
で^{ぼうじょう}棒状^{つつ}に包み、食用油で揚げたものが一般的です。^{りっしゅん}立春^{しんめ}のころ新芽が出た野菜
を具として作られたことから名前がつきました。今日の春巻きは、豚肉、にんに
く、ねぎ、干しいたけ、しょうが、にら、きゃべつ、もやし、春雨が入った具
沢山の春巻きです。

中国で^{てんしん}点心とは「^{くうぶく}空腹^{くうしん}(空心)に^{あた}少食^{てん}を与える(点ずる)」を語源とし、一口で
食べられるような軽食を意味しています。つまり、主菜とスープ
以外の軽食、菓子、間食をすべて点心といいます。



今日の給食も残さずたべましょう