

4月 12日（金）今日の盛り付け

大皿：うぐいす揚げパン

大碗：中華春雨スープ

小碗：ジャンボしゅうまい
2個

トレイ：牛乳
タロッコ



【ひとくちメモ】今日の給食は中華料理です。 しゅうまい



しゅうまいはひき肉に^{きざ}刻んだ玉ねぎや調味料を混ぜた^{あん}餡を皮で^{つつ}包み、^む蒸した中華料理のことです。漢字にすると「焼売」、または「焼麦」と書きます。

しゅうまいは^む蒸して作りますが、名前には焼くという字が入っています。^{しよせつ}諸説ありますが、昔、中国では病気で真っ黒になってしまった麦の^ほ穂を、他の^ほ穂に^{でんせん}伝染するのを防ぐために^{ふせ}焼いていました。その形が似ていたことから焼く麦と書いてシュウマイと^よ呼ばれるようになったそうです。

ぎょうざやしゅうまいは^{てんしん}点心料理といって、^{かんしよく}間食や^{けいしよく}軽食の食べ物のことをいいます。中国では朝食を点心料理で^す済まされることが多いそうです。

もともとは軽く食べられるサイズのしゅうまいですが、今日の給食では食べ応えのあるジャンボサイズになっています。野菜の他に、大豆やさくらえびなど具材もたくさん入っており、一人2個あります。よく噛んで食べてください。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪