

4月 10日 (金) 今日の盛り付け

大皿：うぐいす揚げパン
(青大豆のきな粉)
ジャンボしゅうまい

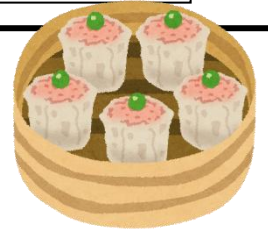
大碗：中華春雨スープ

小碗：わかめとツナの
サラダ

トレイ：牛乳



【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刻んだ玉ねぎや調味料を混ぜた餡を皮で包み、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。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穂を、他の穂に伝染するのを防ぐために焼いていました。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点心料理といって、間食や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います。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(^^♪