

5月 12日 (火) 今日の盛り付け

大皿：八宝麵

大碗：坦々スープ

小碗：めひかりの
ガーリック揚げ(1人2尾)

トレイ：牛乳
メロン



【ひとくちメモ】今日の給食は中華料理です。

坦々スープ



「担々」には「担=担ぐ(かつぐ)」という文字が使われています。四川省の成都では「天秤棒」のことを「担担」と呼んでいて、「担々麵」はお鍋や食器と一緒に天秤棒で担いで売られていたのでその名が付いたと言います。現地で売られていたのは、日本のようなスープに入った麵ではなく、汁なしの麵。お鍋や食器だけでもたくさん荷物があるのに、スープまで運ぶとなるととても重いので、汁なしで提供されていたそうです。

日本で提供されている汁アリの担々麵は、日本に四川料理を広めた陳建民さんが日本人の味覚に合うようにアレンジしたものです。

今日の給食では、麵ではなくスープにしています。練りごまとすりごまの2種類のごまが入っているので、香ばしい風味があります。具材と一緒にしっかり食べましょう。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)