

5 月

15 日 (水) 今日の盛り付け

大皿：麻婆春雨丼

大碗：中華スープ

小碗：涼拌三絲
(リャンバンサンスー)

トレイ：牛乳
グレープフルーツ



【ひとくちメモ】今日の給食は中華料理です。

はるさめとビーフンの違い



春雨は、でんぷんから作られる^{かんめん}乾麺です。緑豆やじゃがいも、さつまいものでんぷんと水を合わせた生地を、細長い麺状にして熱湯で茹で、乾燥させて製造します。なめらかな食感^{とくちょう}はでんぷんを原材料にした春雨ならではの^{とくちょう}特徴で、煮物やスープ、和え物などにもよく合います。春雨サラダや^{マーボーはるさめ}麻婆春雨にして食べることも多いです。実は、中国では「粉絲（フェンスー）」と呼ぶのが一般的で、「春雨」は初めて国産春雨が作られた昭和時代のころに名付けられた日本独自の名前です。一方の**ビーフン**は、中国語で「米粉」と書きます。ビーフンは原材料としてうるち米が使われていて、米のでんぷんが元になっています。製造方法は春雨と似ていて、米を^ひ挽いて^{こめ}米粉を作り、米粉を水で練った生地を麺状に加工します。もともとビーフンは小麦の生産量が少ない地域で作られていて、米作りが盛んなアジア中心に親しまれてきました。クセのない米粉を使っているので味付け次第で食べ応えが増す食材です。

今日の給食も残さず食べましょう(^~♪

