

10月 9日（金）今日の盛り付け

大皿：八宝麺

大碗：ごま味噌坦坦スープ

小碗：油揚げと小松菜の
中華和え

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食は中華料理です。

八宝菜（はっぽうさい）

八宝菜^{はっぽうさい}は中華料理の中の広東料理^{かんとうりょうり}に分類される料理です。肉や野菜など多くの種類の具材^{いた に}を炒め煮にしたもので、日本では「五目うま煮」^{ごもく に}とも呼ばれます。八宝菜の「八」は五目の「五」と同じように、8種類ではなく「多くの」という意味で使われています。具材に特に決まりはありませんが、肉やえび、イカなどの魚介類^{ぎょかいりい}、白菜などの葉物野菜^{はものやさい}がよく使われています。

給食で定番の中華丼^{ちゅうかどん}がありますが、実は、中華丼の具と八宝菜に特に違い^{ちが}がありません。ご飯^{はん}にかかっているか、いないかで名前が変わっています。

八宝菜の起源^{きげん}は諸説^{しよせつ}ありますが、清の李鴻章^{せい}（りこうしょう）が世に広めたといわれています。美食家^{めいしょくか}（びしょくか）の李^りが友人の家を訪ねた折、友人の奥さん^{りゅうじん おく}が鶏^{とり}を締め、ありあわせの野菜^{やさい}などと煮て出したところ、それが美味^{おい}しかったので李さんが世に広めたそうです。

今日は蒸した中華麺^{きょう む ちゅうかめん}の上にかけて八宝麺^{はっぽうめん}として提供^{ていきよう}します。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪

