

9月 24日 (火) 今日の盛り付け

大皿：ココア揚げパン

大碗：ワントンスープ

小碗：八宝菜

トレイ：牛乳
バナナ



【ひとくちメモ】 今日の給食は中華料理です。

中華揚げパン

中国の揚げパンは油（あぶら）に条（条件の条）と書いて、北京語で「ヨウティアオ」と発音します。日本では中華揚げパン、とも呼ばれています。

中国では、あたたかい豆乳に砂糖をいれ、そこに油条をつけて食べます。揚げたてはホクホクとした食感で美味しいです。また、別の食べ方では小さく切った油条をスープに浮かべて食べたり、中華粥に薬味としてちぎった油条をいれ、ふやけたところを食べたりします。蜂蜜をかけてスイーツのように食べることもできますし、いろんなバリエーションで楽しむことができる料理です。

日本での揚げパンは、戦後の昭和の時代に考案され、給食に定着して広まっていきました。当時も今日のようにコッペパンを使用していました。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪



油条（ヨウティアオ）