

10月 30日 (水) 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：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 (はっぼうさい)

八宝菜は中華料理の中の広東料理に分類される料理です。肉や野菜など多くの種類の具材を炒め煮にしたもので、日本では「五目うま煮」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、白菜などの葉物野菜がよく使われています。

給食で定番の中華丼がありますが、実は、中華丼の具と八宝菜に特に違いがありません。ご飯にかかっているか、いないかで名前が変わっています。

八宝菜の起源は諸説ありますが、清の李鴻章 (りこうしょう) が世に広めたといわれています。美食家 (びしょくか) の李が友人の家を訪ねた折、友人の奥さんが鶏を締め、ありあわせの野菜などと煮て出したところ、それが美味しかったので李さんが世に広めたそうです。

今日は焼いた中華麺の上にかけて八宝麺として提供します。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪

