

12月 23日(月) 今日の盛り付け

大皿：ねぎと小松菜の
チャーハン

大碗：五目中華スープ

小碗：レバニラ炒め

トレイ：牛乳
あいか(紅マドンナ)



【ひとくちメモ】 今日の給食は中華料理です。 ニラレバ炒めとレバニラ炒め



レバニラ炒めとは、牛や豚のレバーを、ニラやショウガなどと炒め、塩・醤油・コショウなどで味つけした中華料理です。ニラレバ炒めは、レバニラ炒めと全く同じ料理です。「レバニラ」「ニラレバ」という順番の違いで、作り方や材料が変わるわけではありません。一般的な呼び名は「レバニラ炒め」ですが、本来は「ニラレバ炒め」といわれます。

中国語では「茼蒿炒猪肝」と言い、直訳するとニラ、レバーの順になっており中国語に従えば「ニラレバ炒め」です。また、レバーの炒め物にニラがトッピングされたもので、「レバー入りニラ炒め」ではなく「ニラ入りレバー炒め」であるため、「ニラレバ炒め」の方が正しいといえます。

諸説ありますが「レバニラ炒め」が一般的な呼称になったのは、「天才バカボン」の影響によるもので、バカボンのパパの好物が「レバニラ炒め」であったためといわれています。テレビアニメ「天才バカボン」の中で「レバニラ」がタイトルに使われた話には、1971年11月20日放送第9回第18話の「ごちそうはレバニライタメなのだ」があります。ちなみに、餃子の王将では「ニラレバ炒め」、大阪王将では「レバニラ炒め」、餃子の王さまで「ニラレバいため」という名で提供されています。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪

