

1月 15日 (水) 今日の盛り付け

大皿：きな粉揚げパン

大碗：春雨スープ

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。

春雨

春雨は中国の古い時代から存在していて、西暦1000年ごろには既に食べられていたそうです。日本に伝わったのは鎌倉時代とされています。禅僧が伝え、精進料理として利用されていました。

春雨は国ごとに原料が違います。もともとは中国を発祥の地として緑豆を原料として作られてきました。現在でも、中国の春雨は緑豆から作られています。緑豆はもやしのもとになる豆で、日本では気候が合わず栽培されていません。

日本の春雨は代わりにじゃが芋やさつま芋のデンプンを使って作られます。柔らかくモチモチとした食感を持っているのが特徴で、煮込んだ時に調味料が染み込みやすい利点があります。

春雨は国ごとに呼び方が違います。中国では「粉条」または「粉絲」と呼びます。韓国では「タンミョン」と呼ばれ、日本では「春雨」の名前で広まりました。春雨はアジア諸国に親しまれている食材のため、それぞれ固有の名前をもっています。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪