



11月8日(水)

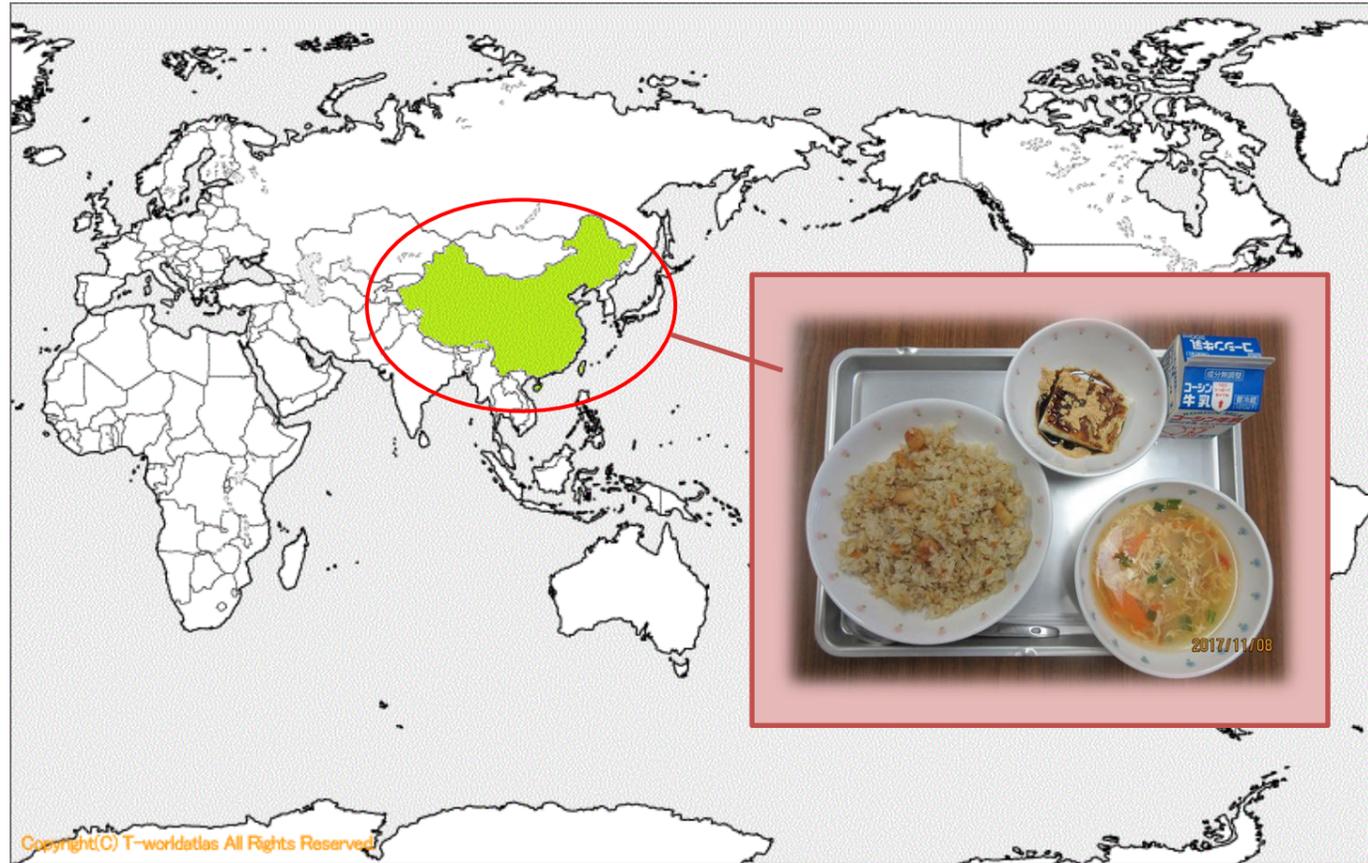
きゅうしょくしつ  
給食室からみなさんへ

今日の給食は、海鮮炒飯・トマトと卵のスープ・豆乳花・牛乳です。  
今日は中国料理です!!



## 中華人民共和国ってどんな国？

### ●位置・地形



中華人民共和国(以下中国)は、首都が北京、**13億5千万人以上の人口で世界一人口が多い国**です。アジア大陸の東部、太平洋の西海岸に位置し、**国土は9,634,057km<sup>2</sup>とロシアとカナダに次ぐ面積であり、世界第3の大きさ**です。

主要河川として黄河や長江があり、それぞれ**黄河文明、長江文明を育んだ自然の恵み**でもあります。日本との時差はマイナス1時間です。

### ●気候



ほとんどの地方が冬は寒く乾燥し、夏は暑くて雨が多い。最北端の黒龍江省北部は冬が長く夏がなく、南の海南島は夏が長く冬がありません。淮河流域は四季の区分がはっきりして、雲貴高原の南部は1年を通して春のような気候です。その他も土地によって気候が全く異なり、このように複雑かつ多様な地形と気候が豊富な自然景観と多彩な民族文化を生み出したといえます。

### ●民族・文化



56の民族からなる統一された多民族国家です。漢民族が全体の約92%を占める為、他の55の民族は少数民族と呼ばれています。

### ●お茶文化

中国は世界で最も早く茶の栽培と加工を始めた国。現在は緑茶、紅茶、ジャスミンティー、ウーロン茶などがよく飲まれています。杭州の龍井、黄山の毛峰、安徽の祁紅、湖北の宜紅、北京のジャスミン茶、福建の鉄観音などが有名です。

### ●漢方

中医が使う漢方薬は種類が多く、医療効果も高いので有名です。特に朝鮮人参、雪蓮、冬虫夏草、枸杞、甘草、党参、貝母など強壮効用のある生薬は広く知られています。

### ●食文化

中国料理はフランス料理、トルコ料理と並び世界**3大料理とも言われています**。長い発展過程において、絢爛豪華な文化が内包され、しっかり確かな技術基礎を築き上げてきました。



#### 中国四大料理



- 1.北京料理** 首都・北京で誕生した北京料理はゴージャスな宮廷料理が有名。また、中国北部の寒い地方であるため、**体を温める料理**が多いのも特徴です
- 2.上海料理** **新鮮な魚介類**をふんだんに使った料理が数多くあります。小籠包や豚の角煮も上海が発祥の地です。酒、黒酢、醤油などの醸造品を使った甘く濃厚な味わいの料理が多いのが特徴。
- 3.広東料理** 多種多様な食材と多彩な調理は中国随一。かつては「**食は広州(広東省の中心地)にあり**」と言われたほど、中国の長い歴史の中でも独特の食文化を持つのが広東料理です。素材の持ち味を活かしたあっさり淡い薄味が特徴。
- 4.四川料理** 唐辛子や花椒などをふんだんに使い、**ピリッピリ痺れるような辛さを意味する「麻辣(マーラー)」**という味わいが四川料理に多く見られる共通点です



### ●中国とオリンピック・パラリンピック



**オリンピック**中国選手団は、1952年のヘルシンキオリンピックに選手1名を派遣したことから始まります。冬季オリンピックへの初参加は1980年のレークプラシッドオリンピックからです。

これまで最も多くメダルを獲得した夏季オリンピックは、開催国である2008年北京オリンピックの100個。冬季オリンピックは2006年トリノオリンピックと2010年バンクーバーオリンピックの11個です。また、最も多くのメダルを獲得した**夏季オリンピック競技は体操競技の68個、冬季オリンピック競技はショートトラックスピードスケート競技の30個**となっています。現在では、国を挙げた選手育成でアメリカ合衆国に次ぐ強豪国となっています。

**パラリンピック**には、1984年に初めてに参加し(当時は世界車椅子競技大会)、メダル数でトップに躍り出たのは、2004年アテネ大会でした。**リオ大会でのメダル数は239個(金107、銀81、銅51)**と**圧倒的な強さでトップ**でした。