

稲中ランチタイム通信

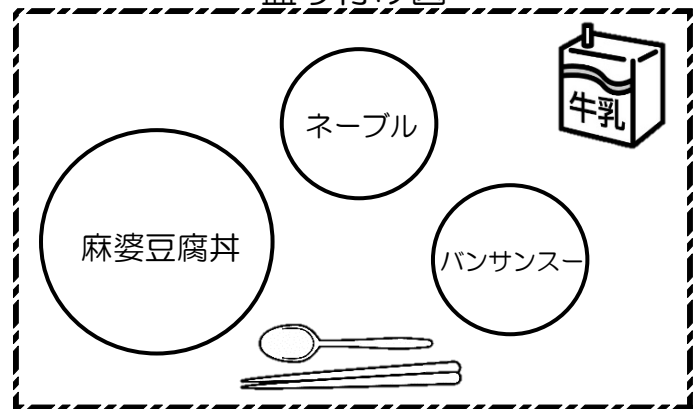
1月14日(火)

盛り付け図



今日の献立

麻婆豆腐丼
バンサンスー
果物（ネーブル）
牛乳



『麻婆豆腐』について

麻婆豆腐は、中国の四川省で生まれた料理です。清の時代、貧しくて材料が無い中、あり合わせのもので来客に作ったのが最初だと言われています。料理を作った女性の顔には、あばた(肌が荒れて残ったくぼみのようなもの)があり、中国語であばたという意味をもつ「麻(マア)」の字と、妻や奥さんという意味をもつ「婆(ボウ)」の字を組み合わせ、「麻婆豆腐」と呼ばれるようになったそうです。

先生からの食育コメント

麻婆豆腐には、豆板醬が欠かせません。豆板醬は、空豆から作られる調味料で、料理に辛さとコクをプラスしてくれます。本格的な麻婆豆腐では、花椒や山椒などの調味料を入れ、味の変化を楽しみます。