

稲中ランチタイム通信

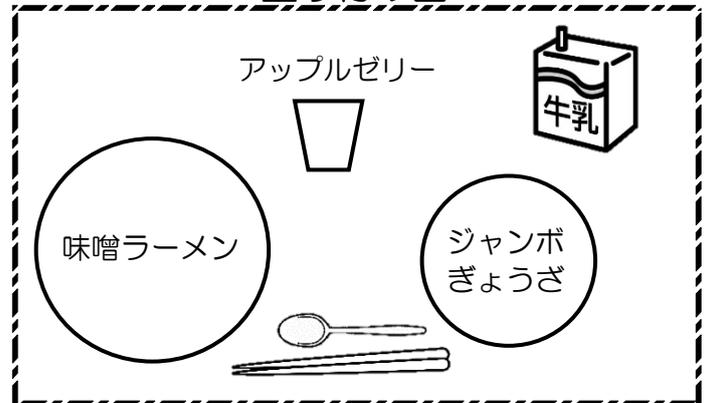
5月14日(火)

今日の献立

味噌ラーメン
ジャンボぎょうざ
アップルゼリー
牛乳



盛り付け図



『ジャンボぎょうざ』について

今日の給食は、直径16cmの大きな皮で包んだジャンボぎょうざです。給食では1つ1つを油で揚げて作りました。ぎょうざの本場 中国では、ぎょうざはお正月などに食べる料理のため、福を呼び込む縁起の良い形で作られていました。三日月のような半円形に作るのには、清朝まで使われていた貨幣の「馬蹄銀」に似せて作られたからだと言われています。皮にひだを作って形を整えるのも、より貨幣に近づけるためです。お金に恵まれるよう、金運アップの願いが込められているそうです。

先生からの食育コメント

日本で、ぎょうざと言えば「焼きぎょうざ」が多いですが、中国では「水ぎょうざ」が主流です。中国ではぎょうざはおかずではなく、麺などと同じく「主食」と考えられていて、家庭でも皮から手作りし日常的に食べられています。手作りの皮は、もちもちの食感で日本のぎょうざとは違った味わいが楽しめます。