

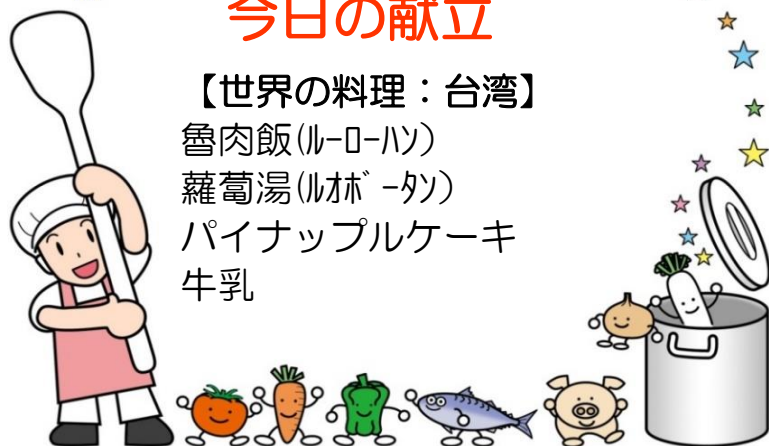
稲中ランチタイム通信

7月16日(火)

今日の献立

【世界の料理：台湾】

魯肉飯(ルーローハン)
蘿蔔湯(ルホータン)
パイナップルケーキ
牛乳



盛り付け図



『台湾料理』について

魯肉飯は、甘辛く煮た豚肉をご飯にかけた料理です。台湾のほとんどの食堂で提供されるほど定番の料理で、本場では「五香粉」というスパイスを効かせて作ります。今日は給食用にアレンジして作りました。

蘿蔔湯は大根のスープです。蘿蔔とは、すずしろ（大根）という意味です。やわらかく煮込まれた大根が入ったスープで、特にこってりした料理と合わせて食べるそうです。

パイナップルケーキは、台湾定番のお菓子です。本場では、パイナップルをよく練って作った餡を生地の中につめて焼きますが、今日は細かく切ったパイナップルを使って作りました。

先生からの食育コメント

1年を通して温暖な気候の台湾では、パイナップルやマンゴー、パパイヤなどの果物が栽培されています。特にパイナップルは、台湾では縁起の良い果物とされていて、風習にも関わっているそうです。

