

# 稲中ランチタイム通信

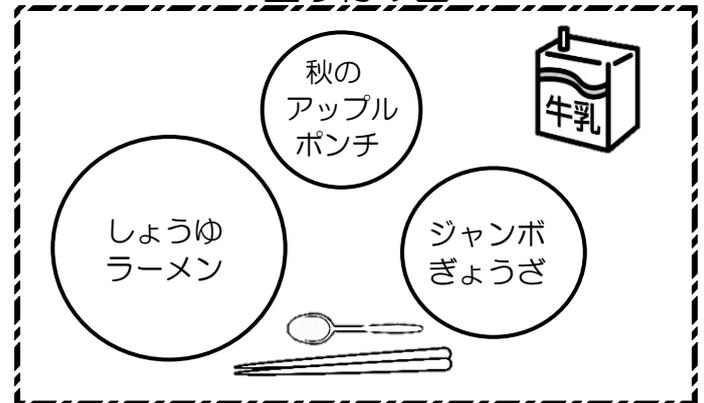
10月18日(金)

## 今日の献立

しょうゆラーメン  
ジャンボぎょうざ  
秋のアップルポンチ  
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「ジャンボ餃子」です。給食では1つ1つ包み、油で揚げて作りました。日本では、餃子<sup>ぎょうざ</sup>といえば「焼き餃子<sup>やぎょうざ</sup>」が主流<sup>しゅりゅう</sup>ですが、本場中国では「水餃子<sup>すいぎょうざ</sup>」が主流です。餃子はおかずではなく、麺<sup>めん</sup>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。手作りした皮はモチモチの食感で、日本の餃子とは違った味わいが楽しめます。中国で焼き餃子を食べるのは、残った水餃子を食べなおす時の食べ方なんだそうです。

## 先生からの食育コメント

中国では旧正月に水餃子<sup>すいぎょうざ</sup>を食べる風習<sup>ふうしゅう</sup>があります。ぎょうざの形が、中国の昔のお金の形に似ていて縁起<sup>えんぎ</sup>がよいとされているからです。1つの餃子にコインを入れ、それが当たった人は幸せになれるという言い伝えもあります。