

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^{ぎょうざ}と言えば「焼き餃子^{やぎょうざ}」が主流^{しゅりゅう}ですが、本場中国では「水餃子^{すいぎょうざ}」が主流です。餃子はおかずではなく、麺^{めん}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^{すいぎょうざ}を食べる風習^{ふうしゅう}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^{えんぎ}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。