

稲中ランチタイム通信

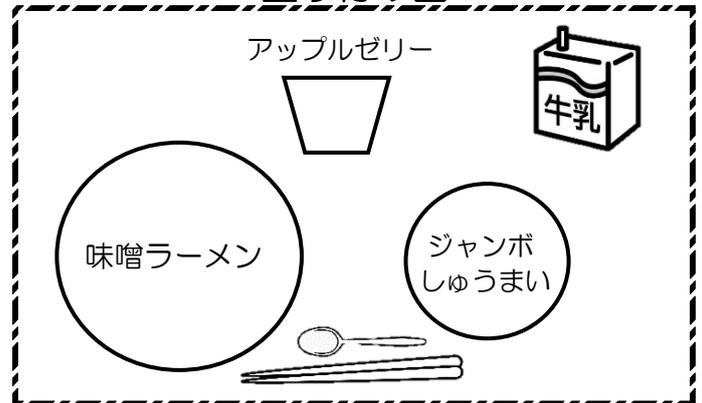
11月14日(木)

今日の献立

味噌ラーメン
ジャンボしゅうまい
アップルゼリー
牛乳



盛り付け図



『シュウマイ』について

給食室では、朝からシュウマイをひとつずつ手作りしました。

シュウマイは、小麦粉で作った^{うす}薄い皮の中に豚肉やみじん切りの野菜、調味料を加えたものを包んで蒸した料理です。中に入れる具はエビやカニ、フカヒシなど色々なバリエーションがあります。

シュウマイは中華料理の「^{てんしん}点心」のひとつで、点心とは食事と食事の間に食べる甘い物や軽食という意味です。点心は味が濃い料理が多いため、中国では点心を食べながらお茶を飲む「^{やむちゃ}飲茶」という文化があります。

先生からの食育コメント

シュウマイを漢字にすると「焼く」「売る」(焼売)と書きます。

蒸し料理なのに「焼く」という字が使われていますが、ここでの「焼く」は「火を使って加熱をする」という意味だそうです。

