

稲中ランチタイム通信

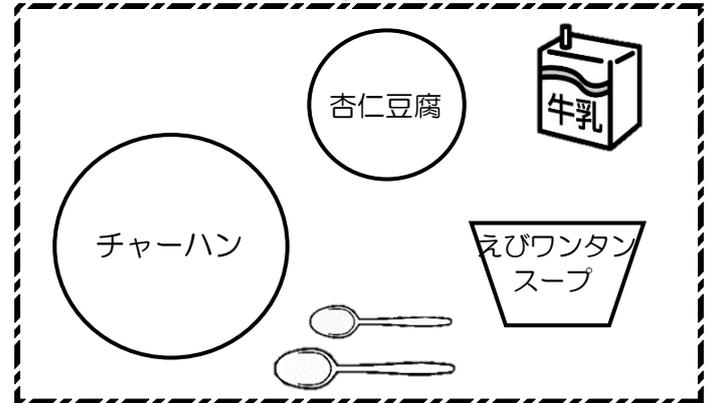
11月21日(木)

今日の献立

チャーハン
えびワタンスープ
杏仁豆腐
牛乳



盛り付け図



『杏仁豆腐』について

杏仁あんじんとは、あんずの種の中にある実からとれるもので、古代中国ではこだいちゅうごくのどの風邪かぜや、喘息ぜんそくに効果がある薬として用いられていました。杏仁は苦味にがみがあるため服用ふくようしやすいよう牛乳に混ぜて寒天にし、甘いシロップと一緒に食べるようになったそうです。ちなみに、杏仁豆腐は「ひし形」に切られることが多いです。ひし形は、中華料理の切り方で、縁起が良い形とされています。また、表面積が大きくなり、シロップによく絡からむようになることが理由だと言われています。

先生からの食育コメント

現在、杏仁はとても貴重で高価なため、杏仁に似た香りがするアーモンドエッセンスやバニラエッセンスで代用することが多くなりました。給食でも、バニラエッセンスを使って香りづけをしています。