

五中三二給食通信



令和 6年 10月 29日 NO.104

参考に盛り付けてね♪

今日の給食は「さつまいものごま団子」です。今回は「ごま団子」についてです。

ごま団子は中国発祥の点心料理の1つで麻球（マーチュウ）や芝麻棗（チーマーザオ）とも呼ばれています。中国が「漢」という国だった時代に、漢の文帝が戦いにし、民衆と祝う行事がありました。その行事で食べられていたのが元宵（ユエ^{ぶんてい}ンシャオ）という団子でごま団子のルーツといわれています。

ごま団子はごまをまぶした白玉だんごにあんこやごまだれが包まれています。今日の給食ではさつまいもを団子状にしてごまをまぶして作りました♪

さつまいものごま団子
ごまかして作れないね
ごまんぞく（満足）
いただけたかな？



《今日の献立》

五目チャーハン

チンゲン菜のスープ

さつまいものごま団子

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 豚小間肉 むきえび たまご 鶏肉 豆腐	米 油 砂糖 でんぷん ごま油 さつまいも 白玉粉 白いりごま	にんにく 玉葱 にんじん ピーマン チンゲン菜 干し椎茸 長ねぎ しょうが