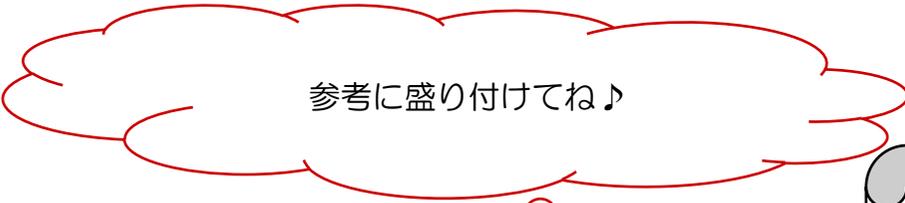


五中三二給食通信



令和 6年 10月 4日 NO.88

今日の給食は「^{しせんとうふ}四川豆腐」です。「四川」とは中国の四川省のことを言い、中華料理の1つとして四川料理があります。四川料理は^{さんみ}酸味・^{からみ}辛味・^{しびれ}しびれ・^{にがみ}苦味・^{あまみ}甘味・^{えんみ}塩味の6つの味で成り立っています。特に^{マーラー}しびれるような辛さを意味する「麻辣」を味の特徴としており、唐辛子や香辛料を多く使用します。

とうがらしや香辛料をたくさん使用する理由は、四川省の気候が冬は寒く夏は暑いいため辛いものを食べて汗をかき、健康に過ごすためだそうです。

今日の給食の「四川豆腐」は生揚げに野菜をたっぷり入れてキムチで辛く味付けしました。

《今日の献立》

- 麦ごはん
- 四川豆腐
- ひじき五目ナムル
- 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 生揚げ 豚ロース 干ひじき	米 押麦 砂糖 油 でんぷん ごま油 白すりごま	にんじん 干し椎茸 たけのこ水煮 玉葱 長ねぎ なら 白菜キムチ もやし しょうが にんにく 小松菜 きゅうり ホールコーン

辛味のもととしてトウバンジャンを入れています

「四川豆腐」を配膳するのは
給食とうばんじゃん
辛い料理って辛いから、い〜じゃん
おいしいじゃん
じゃんじゃん食べたくなるじゃん

