

ランチタイムだより



【今日のもりつけ】

トイレの後、給食を食べる前には必ず手を洗いましょう。



りんごゼリー



大皿

ごはん
マーボー豆腐

小皿

パンバンジー



もりつけの見本と同じように食器を置いてみよう。食事のマナーは、食器の配置からはじまるよ!!

給食は頭で考えながら、心でも考えてみよう。



☆担任の先生へ☆

食器の置き方は、このランチタイムだよりの通りに置いて下さい。食器の置き方も大切な食事マナーのひとつになります。



今日の献立
1月23日(月)

(主食)ごはん (主菜)マーボー豆腐
(副菜)パンバンジー (デザート)りんごゼリー 牛乳

今日は、中華料理の献立です。

マーボー豆腐は、およそ100年前に、中国人のチャオチャオさんが作り出しました。

となりに「豆腐屋」と「肉屋」があったことから、この料理を思いついたそうです。

マーボー豆腐をおいしく作るコツは、豆腐をゆでておいて、水が出ないようにすること。

また最後にゴマ油を入れて、焼くようにすると、お店のようになります。

「パンバンジー」は、「棒棒鶏」と書きます。焼いてかたくなった肉を棒でたたいたことから、

この名前がついたそうです。どちらも中国の「四川料理」といいます。

中国では、辛い四川料理だけでなく、広東料理・北京料理・上海料理など、地域によって

いろいろな種類の料理があるそうです。日本に郷土料理があるのと、同じですね。

ぜひ一度、横浜の中華街などに行って、いろいろな料理を食べてみてください☆