

# 食育ニュース

2月17日(月)

じゃこサラダ

ドレッシングをまぜましょう。

牛乳

平皿

茶色(豚肉)と白(いか・えび)を1つずつ

にしよく  
二色シュウマイ

副菜皿

はん  
ご飯

飯椀

ごもく  
五目スープ

シュウマイや春巻き、<sup>ぎょうざ</sup>餃子などは、中華料理で「<sup>てんしん</sup>点心」と呼ばれます。点心とは、**食事の間に少量のものを食べる**ことで、菓子や間食、軽食の類いを全て点心と呼びます。中国の朝食は点心で済まされることが多く、**茶を飲みながら点心を食べる**ことを「<sup>やむちゃ</sup>飲茶」と言います。

日本には**室町時代**に伝わり、一日二食が普通だった当時は、**朝食と夕食の間に食べる**「<sup>はしやす</sup>箸休めの品<sup>しな</sup>」とされていました。



## 給食室の様子

豚ひき肉と、いか・えびのあんで作った、2種類のシュウマイです。

