

食育ニュース

2月25日(火)

ドリンクをまぜましょう。

ぎゅうにゅう
牛乳

副菜皿

はるさめ
春雨サラダ

深皿

マーボー丼

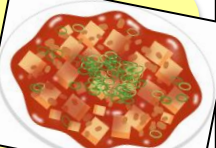
飯椀

ちゅうか
中華コーンスープ

クイズ

中華料理の定番調味料「^{とうばんじゃん}豆板醬」「^{こちゅじゃん}コチュジャン」「^{てんめんじゃん}甜面醬」。

このうち^{から}辛くないのはどれでしょう？



答えは、「甜面醬」です。中国語で、甜は「甘み」、面は「粉」、醬は「味噌」という意味があります。原料は小麦粉、塩、^{こうじ}麴などで、それらを^{はっこう}発酵させて作ります。濃い赤茶

色で、見た目は^{はちちょうみそ}日本の八丁味噌に似ており、^{ちゅうごくあまみそ}別名「中国甘味噌」と

も呼ばれるコクのある甘味噌です。今日の^{まーぼーどうふ}麻婆豆腐には、この

^{てんめんじゃん}甜面醬と^{とうばんじゃん}豆板醬を使い、コクと辛さをプラスしています。



給食室の様子



テンメンジャン



野菜を種類多く使用
しています。