



皿なし

いちご
ミルクゼリー・**莓**ソース

ぎゅうにゅう
牛乳

深皿

ちゅうかどん
中華丼

飯碗

さんらーたん
酸辣湯スープ

酸味と辛味の「サンラータン」



サンラータンは、中華の^{しせんりょうり}四川料理や^{こなんりょうり}湖南料理として有名ですが、^{たいわん}台湾でも日常的に食べられます。鶏肉、豆腐、キクラゲ、タケノコなどの具材を使ったスープに、たっぷりの**酢**と**唐辛子**を加え、溶き^と卵^{たまご}を流し込んで作ります。サンラータンの種類は多く、作られる地域により、全く味が異なるそうです。

夏場は食欲が低下しやすい時期ですが、今日のように酸味や辛味を効かせて食べるのもおすすめです。



給食室の様子

完熟の静岡産いちご（紅ほっぺや章姫）をそのまま冷凍した“冷凍イチゴ”を使い、赤ワイン・砂糖とともに煮て、フレッシュないちごソースを作りました。

