

副菜皿

あお
青のりビーンズ

ぎゅうにゅう
牛乳

深皿

ホイコーローどん
回鍋肉丼

飯碗

みずな
水菜スープ

起源は中国の祭「ホイコーロー」

ホイコーロー
回鍋肉の起源は、中国の元旦がんたんに行われた祭まつりから来ています。
ゆでた豚肉を祖先ささに捧げ、その後、捧げた肉を鍋に入れ炒め
ます。その豚肉をみんなで食べたのが回鍋肉の起源だそうです。

「ホイ」は「戻す」、「コウ(グオ)」は「鍋」、「ロウ」は「肉」の
意味があります。肉を一度加熱して取り出し、野菜を炒め、
再び肉を鍋に戻して味付けする。このような料理の手順
から回鍋肉という名前が付けられました。



給食室の様子

じゃが芋と大豆をじっくりと揚げ、から煎りした青のりとお塩を絡めました。



今日も、鶏ガラとともに野菜の皮などをじっくりと煮てガラスープをとり、栄養とうま味を余すことなく仕上げました。