

4月24日(月)の給食



736kcal

献立

献立	材料
ごはん	米
中華炒め	豚ももスライス 玉ねぎ ピーマン 赤パプリカ たけのこ ごま油 濃口しょうゆ 砂糖 みりん オイスターソース 鶏ガラスープの素
青梗菜のナムル	青梗菜 にんじん 花切大根 ピーナッツ ごま油 薄口しょうゆ 鶏ガラスープの素 塩・こしょう
春雨サラダ	春雨 きゅうり ロースハム きくらげ 酢 薄口しょうゆ 砂糖 ニラ もやし 鶏ガラスープ 薄口しょうゆ 塩・こしょう
中華スープ	ごま 牛乳 アガー 砂糖 水 アーモンドエッセンス いちごソース
杏仁豆腐	



杏仁豆腐

中国料理の甘い点心の一種。色は真白で、独特の舌触りと香りが特徴。

この「杏仁豆腐」の「杏仁」とは、アズキの種の中にある「硬い皮に包まれた白い実」のこと。「杏仁(まごにん)」と呼ばれている。

一般的には、牛乳に杏仁の風味と砂糖を加え、寒天またはゼラチンで固めたもの。ひし形に切り分けてシロップを浮かべ、果物を添えることが多い。

「杏仁」には「苦みのある品種」と「甘みのある品種」の2つの種類がある。基本的には、苦みのあるほうか、漢方薬として、甘みのあるほうか食用とし、杏仁豆腐をはじめ、お菓子などの材料に使われている。



杏仁豆腐をはじめ、お菓子などの材料に使われている。