

# 7月2日(木)の給食



658 kcal

## 献立

献立	材料
皮なし餃子丼	米 豚ミンチ キャベツ ニラ にんにく しょうが ごま油 ラー油 がらスープの素 しょうゆ 酒 砂糖 塩・こしょう
春雨サラダ	春雨 きゅうり ハム 酢 しょうゆ 砂糖
塩昆布和え	花切大根 にんじん 塩昆布 ごま油
中華スープ	がらスープの素 卵 玉ねぎ 鶏ガラスープ 塩・こしょう
パインゼリー	パインジュース アガー 砂糖 水



餃子について



- 中国では、餃子の形が「元宝(中国の古銭)」に似ていることから、縁起の良い食べ物とされている
- 餃子は中国語で「ジヤオ」と呼ぶ。これと焼き餃子である「鍋貼」の発音「クワオチエ」が混ざって、「ギョウザ」となったものと推測されている。
- 日本では、餃子は戦後になってから普及した。第二次世界大戦中、満州に渡った人たちが現地で餃子の味を知り、帰国後、作って食べるようになった。
- あんこをニンニクを入れるのは日本流で、戦後は豚肉が高価だったため、中国の炒め羊肉を使う場面もあった。臭い消しとしてニンニクを使うと人気を博し、日本の餃子の特徴として定着した。