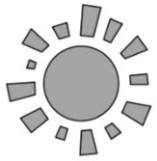
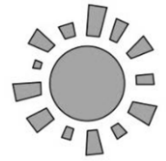


令和4年 2月 8日(火)



今日の南中給食



メニュー

- ・ご飯
まーぼ豆腐
- ・麻婆豆腐
- ・豆もやしのナムル
- ・いわちく炒め^{いた}
- ・牛乳



麻婆豆腐とは？

まーぼ豆腐^{まーぼ豆腐}は中国の四川省^{しせんしょう}で生まれた料理です。四川料理に欠かせない3つの薬味^{やくみ}は「にんにく・しょうが・ねぎ」であり、「唐辛子^{とうがらし}・こしょう・花椒^{ちようみりよう}（ホワジャオ）」という3つの調味料^{ちようみりよう}を必ず使います。給食では食べやすいように、花椒^{ほわじゃお}は使用していません。お好みで豆板醬^{とうばんじゃん}の量を増やしたり、花椒^{ほわじゃお}を入れると風味が変わり、また違ったおいしさを味わうことができるので、ぜひ家で作る時に試してみてくださいね。

