

令和3年 10月 13日(水)



今日の南中給食



メニュー

- じゃこ入りチャーハン
- しゅうまい(1人2個)
- もやしナムル
- ウースタン
- 牛乳



しゅうまいについて

しゅうまいは、^{きざ}刻んだ肉に玉ねぎや調味料を混ぜた^{あん}餡を皮で包み、^む蒸しあげた中国料理のことです。漢字で書くと「焼売」「焼麦」。中国では広く食べられており、地方ごとに特色のあるしゅうまいが存在します。

しゅうまいは、蒸して仕上げるもの。ただ、名前は焼くという字が入っています。かつて中国では、病害を受けてまっ黒になってしまった麦の穂は、^ほ伝染を防ぐために焼かれていました。その形に似ているところから焼麦となり、焼売に発展したようです。

調理さんが1つ1つ丁寧に包んでくださいました！

