

きょう きゅうしょくひとくち 1/15(金) 今日の給食一口メモ

きょう 今日のひとくちメモは、**バンバンジー**「棒々鶏」についてです。

きょう 今日「ツナサラダ」は「バンバンジー」しょう「棒々鶏」は中
かりょうり ていばん ちゅう ちゅう
華料理の定番で、ゆでた鶏肉を細く切り、すったゴマにラー油・醤油・酢・ゴマ油・
とうがらし ま から りょうり かんじ てつぼう ぼう
唐辛子などを混ぜた辛いソースをかけた料理のことです。漢字では鉄棒の「棒」を
か とりにく とり か なまえ
2つ書いて、鶏肉の「鶏」と書きます。ではなぜそのような名前になったのでしょうか。

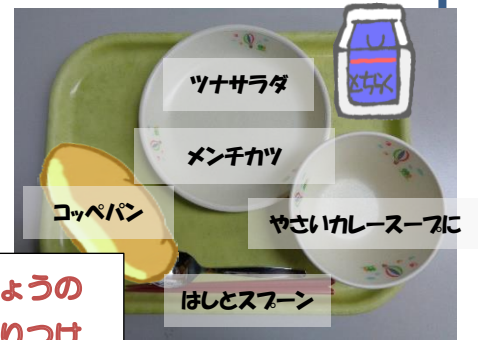
なまえ ゆらい しら もともとちゅうごく む かた とりにく ぼう
名前の由来を調べてみると、元々中国で、蒸して硬くなった鶏肉を棒でたたいて
やわらかくしていたからだそうです。

きょう とりにく か た はい
今日は鶏肉の代わりに食べやすいツナが入っています。

ツナはなにかからできているか…みなさんわかりますよね？

わ 分からない人は調べてみてくださいね。

出典：日本ハムホームページより



きょうの
もりつけ

きょう きゅうしょくひとくち 1/18(月) 今日の給食一口メモ

きょう 今日のひとくちメモは、「ナムル」についてです。

「ナムル」とは、やさい さんさい やそう あじつ
野菜や山菜・野草などをゆでて味付けしたもの、また、そうした
やさいるい そのものもナムルと言います。日本ではビビンバ丼の具に使われることで有名
にほん どん ぐ つか ゆうめい
ですが、かんこく しょくじ か もの つね れいぞうこ すうしゅるい ほぞん
韓国では食事のおかずとして欠かせない物であり、常に冷蔵庫に数種類保存
されているそうです。

きょう きりほしだいこん せんよう あ
今日は切干大根のナムルです。ナムル専用のドレッシングで和えています。

きょう いまにしゅう は ひ は
また、今日は今二小さい歯の日なので、歯ごたえのある

きりほしだいこん
切干大根のナムルがピッタリですね。

よくかんであごを鍛えましょう。



きょうの
もりつけ