

ぱくぱくランチ

とくべつごう
(特別号)

教室には
みんなて
読んでね!



令和4年2月4日(金)

まなづる小学校

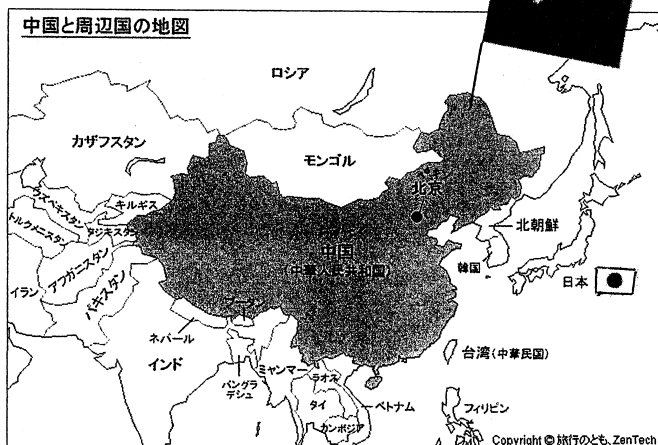
今日は ^{ペキン}北京オリンピック ^{おうえん}応援給食 ^{きゅうしやく}です。

今日から ^{がう}2月20日までの ^{いちにちかん}17日間、 ^{とうき}冬季オリンピックが

^{ちゅうごく}中国の ^{ペキン}北京で ^{かいさい}開催されます。

今日の給食は ^{ペキン}「北京料理」のメニューです。

^{ちゅうごく}中国って
どこにあるの?



正式名は「中華人民共和国」。

アジア大陸の東部に位置する
面積は約960万km²、日本の
25倍の広さの国です。

人口は、約14億3932万人と
世界第一位です。

首都は北京です。

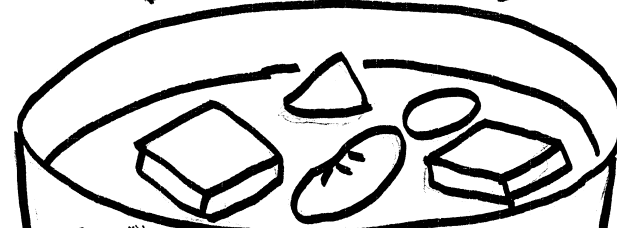
中国料理

中国は国土が広いので、地域によって食べ物の味も違います。中国料理は、北の北京料理、東の上海料理、南の広東料理、西の四川料理の4つに分けられます。北京料理は、寒いので濃い味付けが特徴です。首都であったため宮廷料理が発展したのもや小麦を代表とする粉食も多いです。

肉まん

包子 ^{パオズ} といい、日本でいう中華まんのことで。小麦粉に水を加え、発酵させた生地には豚肉やチャーシューなどを入れて、蒸して作ります。北京にはたくさんのお店があり、お店によって野菜やあんこ、つけものを入れて作るものもあり、たくさん種類の包子があるそうです。

杏仁フルーリ



杏仁豆腐は中国発祥のデザートで、もともとは薬膳料理の一種です。せきの治療薬であるアズノ種の中の「仁」。「杏仁」を粉末にしたものを苦味を消すために甘くして、牛乳を加えてカクエしたのがはじまりといわれています。その後、宮廷に伝わり、皇帝や妃たちに出されていました。



ジャージャーめんは、中国北部の家庭料理の一つで日本でもよく知られています。豚肉の挽肉と糸こんにゃくを炒めた汁の「やしいけなび」を豆みそや香辛料などで炒めて作った「炸醬」とよばれる肉みそをゆでためんの上にかけて料理です。せんだりのきゅうりやねぎの他、北京では豆をのせるそうです。また、めんは太くて平たい白いめんが使われます。

炸醬麵