

# 2021年 11月 きゅうしょくだより

## ♪きせつのたべものクイズ♪ なんというなまえのおやさいでしょう？



♪ヒント♪  
そとがわはみどりいろ。なかはきいろ。はろういんでもよくみかけるおやさいだよ。

### 今月の外国料理：中華



回鍋肉・中華まん(さつまいも)

<12(金)の献立:昼食・午後おやつ>



#### ☆中国料理？中華料理？

中華料理は、日本人に合うようにアレンジされた中国風料理のことを表し、中国料理は、中国で食べられている本格的な料理を表します。

- ・中華料理例: 焼き餃子、天津飯、ラーメンなど
- ・中国料理例: 水餃子、麻婆豆腐など

#### ☆中国料理は、世界三大料理の1つ

「フランス料理」「トルコ料理」そして「中国料理」を世界三大料理と言われています。世界三大料理の基準は、「人気“ではなく” 宮廷料理であったか否か”が挙げられると言われています。

それぞれの国は交易の中心地や通り道でもあったため、様々な素材・香辛料・調理法が伝わりました。その中で「より美味しい食材・より美味しい料理」を追求する中で各国の料理が発展したとされています。

給食では、「ブロッコリーのナムル」も提供しますが、ナムルは韓国料理です。

※由来等には諸説・地域差があります

「きせつのたべものクイズ」のこたえは、「かぼちゃ」でした！にほんにはじめてかぼちゃがきたとき、「かんぼじあ」というくからきたから、「かぼちゃ」というなまえがついたともいわれているんだって。



## ☆23日は” 勤労感謝の日” ☆

法律上は、「勤労を尊び、生産を祝い、国民がたがいに感謝しあう日」と定められています。

ただ、“新嘗祭(にいなめさい)”という五穀豊穡へ感謝するお祝いがこの祝日の由来と言われています。

天皇に食物をささげていた＝国家神道に結びついているとして、戦後の日本では廃止となりました。そこで米国における「Labor Day(勤労者の日)」と「Thanksgiving Day(感謝祭)」の2つを合わせて「勤労感謝の日」と定めたという説があります。

- ・食べ物を作ってくれている生産者さん、
- ・それを販売場所まで届ける運送屋さん、
- ・販売をする販売者さんとそれを買う人、
- ・美味しく料理をしてくれる人……



食卓に料理がならぶまでに関わる人はたくさんいます。「ありがとう」の気持ちを忘れずに過ごしたいものですね。そして、何かを食べる時はその「ありがとうの気持ち」を「いただきます」「ごちそうさま」に込めて美味しくいただきます。



## ！ おうちで作ってみよう！

### ☆やわらかラスク☆「高野豆腐のラスク」

※目安: 幼児 1 人分

高野豆腐 8.25g(通常サイズの 1/2 個分)

砂糖 2.5g・塩 少々・豆乳 30ml・きな粉 1.5g(お好みで)

- (1) 砂糖～豆乳を混ぜる。
- (2) 高野豆腐を(1)に浸す。
- (3) (2)を長辺が縦になるように置き、8等分する。
- (4) きな粉をまぶして焼く。

オープン: 160℃ 12～15 分程度

### お子さまクッキングポイント♪

- ♪砂糖～豆乳をグルグル混ぜる
- ♪高野豆腐をきな粉にまぶす

※今回は手軽に栄養満点なおやつを！ということでこちらのメニューをご紹介します。

