

ひとくちおたより



11/11 (火)

^{きょう}今日のごはんは、もちもちとした中華おこわです。もち米^{ごめ}を蒸した

ごはんの事^{こと}を「おこわ」といいます。今日^{きょう}の中華^{ちゅうか}おこわは「うるち米^{まい}」

という普段^{ふだん}食^たべているお米^{こめ}と、ねばりけのある「もち米^{ごめ}」両方^{りょうほう}使^{つか}って

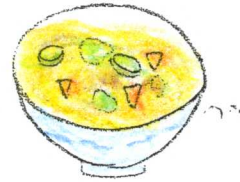
炊^たきあげた具^ぐたくさんなおこわです。そしてスーフ^{スーミー}は、粟米湯^{タン}といひます。

「スーミー」はとうもろこし、「タン」はだしやスーフ^いという意味^みです。

発音^{はつおん}の印象^{いんしょう}から酢^すが入^{はい}っている感じ^{かん}がしますが、やさしい塩味^{しおあじ}と

ごま油^{あぶら}の風味^{ふうみ}がほんのり漂^{ただよ}う、とろみの交^{まじ}かいたスーフ^きです。

スーフ^のを飲^のんで、体^{からだ}の中^{なか}から温^{あたた}ましましょう。



給食室より