



# きゅうしょくしつ 給食室だより

令和8年2月5日

今日の給食は、担々麺、牛乳、杏仁豆腐です。明日、イタリアにて冬季オリンピックの開会式が行われます。ニュースでも、色々な国について知る機会が多いことでしょう。給食でも、2月は世界の料理を取り入れる予定で、今日は中国の料理です。

中国発祥の麺料理である「担々麺」の「担」は、「担ぐ」という漢字です。昔は、この料理を担いで売り歩いていたことから、この名前がついたと言われています。

また、杏仁豆腐も中国発祥のデザートです。本来は“杏”の種を粉にしたもので作りますが、給食では牛乳やアーモンドエッセンスを使って寒天ゼリーを作り、フルーツと合わせました。今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう。

あんじんと豆腐  
杏仁豆腐



フルーツの缶詰をあけます

たんたんめん  
担々麺



麺にごま油をまぶし、蒸します



寒天ゼリーとフルーツをあわせます



鈴木農園さんの小松菜を汁に使用しました