

伝言板
7月号楽しい食事を
みんなで工夫

西地区給食センターA

1 (月)

献立名 ごはん、牛乳、にらと生揚げのみそ汁、
しらす入り卵焼き、八宝菜（はっぼうさい）、
アップルシャーベット

● 八宝菜

今日は、新しい料理の「八宝菜」です。

八宝菜は、肉や野菜を炒めてとろみをつけた中華料理のひとつです。

昔の中国で、宮廷（きゅうてい）の料理人たちが、あまった食材（しょくざい）を使って、とてもおいしい料理を食べているという、うわさが流れました。これを聞いたおきさき様が、自分も食べてみたくなり、その料理を作らせました。うわさ通りおいしいその料理におきさき様は、たくさんの宝物を集めて作ったようにおいしいおかずという意味で、「八宝菜」と名付けたそうです。

中国で「八（はち）」は、「8種類」という意味ではなく、「たくさんの」という意味があります。

給食の八宝菜には、何種類の食材が使われているか数えてみましょう。