

今日の給食は、えびしゅうまい、チンジャオロースー、わかめとたまごのスープ、ごはん、牛乳でした。本日の給食は中華メニューでした。ところで、中華料理の名前を漢字表記にすると、「あれ？なんだっけ」と思うことがあります。おなじみの「焼売」「餃子」「春巻き」…まあこの辺は余裕です。「麻婆豆腐」「炒飯」も大丈夫です。さて、チンジャオロースーはどうでしょう？…「青椒肉絲」ですね。ホイコーローはどうですか？…「回鍋肉」です。難しいですねえ。この辺りは？  
①「皮蛋」②「魯肉飯」③「酸辣湯麺」…すぐに答えが分かった方は、かなりの食通（中国通）ではないでしょうか？「青椒肉絲」は、豚肉とピーマンの細切り炒めのことを言うそうです。今日は、しゃきしゃきした干切りのだけのこも入っていました。給食日より「いただきます」によると、本場中国では青椒肉絲にだけのこが入ることは珍しいとのこと。だけのこは、腸や血液の掃除をしてくれる食物繊維が豊富に含まれている食材です。「わかめとたまごのスープ」もおいしかったですよ。ところで、お店の炒飯のお供についてくる小さな器に入ったシンプルな「中華スープ」、結構あれが好きなんですよ（余談）。

