

## 10月4日（水）

きょうは、“ジャージャンどうふ”についてのお話です。“ジャージャンどうふ”は、中国の真ん中<sup>あた</sup>辺りに位置する四川省<sup>しせんしょう</sup>の家庭料理です。漢字では「家と日常<sup>にちじょう</sup>の常<sup>じょう</sup>」で、家常（ジャージャン）と書きます。ジャージャンとは、家庭風とか家<sup>いへ</sup>にありふれたという意味があり、家で常<sup>つね</sup>に食べる豆腐<sup>とうふ</sup>料理ということから、この名前がついたと言われています。きょうの給食では、厚揚げ<sup>あつあ</sup>に豚肉、にんじん、たけのこ、ながねぎ、しょうが、にんにく、干<sup>ほ</sup>ししいたけが使われていて、赤みそやトウバンジャンで味付けしています。具材たっぷり<sup>えいよう</sup>で、栄養満点<sup>まんてん</sup>に仕上がっていますので、しっかり残さずに食べましょう。