

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^{あた}辺りに位置する四川省^{しせんしょう}の家庭料理です。漢字では「家と日常^{にちじょう}の常^{じょう}」で、家常（ジャージャン）と書きます。ジャージャンとは、家庭風とか家にありふれたという意味があり、家で常^{つね}に食べる豆腐^{とうふ}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^{あつあ}に豚肉、にんじん、たけのこ、ながねぎ、しょうが、にんにく、干^ほ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^{えいよう}で、栄養満点^{まんてん}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。