

10月24日（火）

きょうは、“ぎょうざ”についてのお話です。

“ぎょうざ”には、中国で2600年以上の歴史があり、中国の北の地方では、お正月の1月1日に食べる、お正月の料理と決められていたようです。

日本で食べられるようになったのは、100年ほど前からで、“ぎょうざ”を焼いて食べるのは、実は日本だけの文化で、中国ではゆでて食べる、水ぎょうざがメインです。

“ぎょうざ”は、豚のひき肉にニラやネギ・キャベツ・しょうが・にんにくなどの野菜がたっぷりと使われているので、栄養満点です。

きょうの給食の“ぎょうざ”は、揚げぎょうざにして食べやすくなっていますので、きょうも残さずにしっかり食べましょう。