

2月16日（水）

きょうは、“ホイコーロー”についてのお話です。

“ホイコーロー”は、中国の四川しせんと言われる地域ちいきの料理です。漢字で書くと「回まわるという意味がある回数かいすうの回かい」に「鍋なべ」に「肉にく」という字を書きます。ですが、決して鍋なべを回すという意味ではなく、一度調理した食材を再びふたたび鍋なべに戻もどして調理することから、漢字ではこのように書きます。

きょうの給食では、タケノコにキャベツ、長ねぎ、にら、ピーマンとたくさんの野菜が使われていて、ビタミンなどの栄養えいようをたっぷり摂とることができます。カゼなどの病気の予防よぼうになりますので、しっかり残さずに食べましょう。