

きょうのこんだて

12がつ7にち

ごはん
さんらーたん
てじぷるこぎ
ちゅうかぽてと



中国



きょうのポイント

酸辣湯

中国の四川料理・湖南料理のスープのひとつが酸辣湯です。「酸」は酢のすっぱさ、「辣」は唐辛子や胡椒の辛さ、「湯」はスープの意味です。このスープに麺を入れると「酸辣湯麺」になります。

四川の人は辛い料理がこわくない。湖南の人は辛くない料理がこわいと言われ、湖南省のほうが激辛度が高いそうです。給食では辛味をおさえたマイルドなスープになっています。



12がつ7にち きょうのたべもの

