

☆☆☆☆☆ 食育だより ☆☆☆☆☆

★★★ 本日のみやぎのおいしい食材 ★★★

ごはん（^{かんきょうほぜんまい}環境保全米ひとめぼれ） ○牛乳^{ぎゅうにゅう}

○ビビンバに^{つか}使っている「ねぎ」「みそ」

○スープに^{つか}使っている「ねぎ」「チンゲンサイ」

★ねぎは、^{こうとうがくえんえんげいはん}高等学園園芸班のみなさんが^{そだ}育てたものです。おいしいですよ！

「ぎょうざ」のおはなし

「ぎょうざ」の^{れきし}歴史は古く、^{いま}今から2600年くらい^{ねん}前の^{まへ}中国の^{ちゅうごく}遺跡から、^{いせき}ぎょうざが^た食べられていた^{こんせき}痕跡がみついているそうです。

ぎょうざは、^{ちゅうごく}中国の^{かほく}華北の^{りょうり}料理です。^{ちゅうごく}中国で^た食べられるぎょうざは、^{しゅしょく}主食をかねた^{おお}ものが^{かわ}多く、^{あつ}皮を^ゆ厚めにして^{すい}お湯で^{しゅりゅう}ゆでる「水ぎょうざ」が^{にほん}主流で、^{しゅりゅう}日本で^や主流の「焼^きぎょうざ」はあまり^た食べられていないそうです。

焼^やきぎょうざはもともと、^{ちゅうごく}中国で^{のこ}残り物の^{もの}ぎょうざを^や焼いて^た食べたのがはじまりで、^{にほん}日本で^や焼きぎょうざが^{しゅりゅう}主流になった^{はいけい}背景には、^{だい}第2次^じ世界^せ大戦^{かい}が^お終わった^{ちよくご}直後に^{ちゅうごく}中国に^{のこ}残された^{にほんじん}日本人が、^た食べ^{こま}ものがなくて^{とき}困っている^や時に、^や焼いた^{ぎょうざ}ぎょうざを^たわけてもらって^{ひと}食べました。その人たちが^{にほん}日本に^{かえ}帰ってきて、^や焼きぎょうざの^{つく}作り方を^{かた}広めた^{ひろ}という^{せつ}説があります。