

☆☆☆☆☆ 食育だより ☆☆☆☆☆

★★★ 本日のみやぎのおいしい食材 ★★★

○ごはん (環境保全米ひとめぼれ) ○牛乳

○ビビンバに使っている「ねぎ」「みそ」

○スープに使っている「ねぎ」「チンゲンサイ」

★ねぎは、高等学園園芸班のみなさんが育てたものです。おいしいですよ!

「ぎょうざ」のおはなし

「ぎょうざ」の歴史は古く、今から2600年くらい前の中国の遺跡から、ぎょうざが食べられていた痕跡がみつかっているそうです。

ぎょうざは、中国の華北の料理です。中国で食べられるぎょうざは、主食をかねたものが多めにしてお湯でゆでる「水ぎょうざ」が主流で、日本で主流の「焼きぎょうざ」はあまり食べられていないそうです。

焼きぎょうざはもともと、中国で残り物のぎょうざを焼いて食べたのがはじまりで、日本で焼きぎょうざが主流になった背景には、第2次世界大戦が終わった直後に中国に残された日本人が、食べものがなくて困っている時に、焼いたぎょうざをわけてもらって食べました。その人たちが日本に帰ってきて、焼きぎょうざの作り方を広めたという説があります。