

○令和5年6月26日は「手作り春巻」でした。

メニューは

ごはん、牛乳、肉みそフォースープ、手作り春巻、昆布あえです。

今日は、「手作り春巻」に挑戦しました。豚肉やたけのこなどの野菜と春雨を炒めて味付けをした具を、春巻の皮で調理員さんたちがひとつひとつ包んで油で揚げてくれました。その数なんと450本！皮がパリパリの手作り春巻は、調理員さんの愛情もたっぷり詰まっています。学校からの感想は、「味・見た目・食感がすばらしい。特に口に入れた時のパリッとする感じは、スーパーの惣菜ではこうはいかない」とたいへん好評でした。

では、クイズです！春巻の名前の由来は、次のうちどれでしょう？ 1.春さんという人が考えた料理だから 2.具に春雨を使っているから 3.元々は具に春野菜を使っていたから … 答えは 3.元々は具に春野菜を使っていたからです。元々は、立春のころに新芽の出た春野菜を使っていたそうです。英語では「スプリングロール」と呼ばれています。

