



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ か もくようび
令和6年11月14日 木曜日

ふなばしさん しゅん た もの た し ひ 船橋産の旬の食べ物を食べて知る日 キャベツ③



にほん ホイコーロー ひろ ちんけんみん
日本に回鍋肉を広めたのは、陳建民さんとい
いう料理人です。日本人の口に合うよう、
キャベツを入れ、アレンジしたそうです。



いま しゅん ふなばしさん きのう あじ
今が旬、船橋産キャベツ！昨日は、メンチカツで味わいました
が、今日は、船橋産キャベツを使った回鍋肉を作りました。

ホイコーロー ちゅうごく し せんりょうり ひと
回鍋肉は、中国の四川料理の一つです。

さて、なぜ、回す鍋と書くのでしょうか？

①鍋を回しながら作るから ②一度茹でた豚肉を鍋に戻すから
…答えは②です。

中国語で「回(ホイ)」は「戻す」という意味があります。最初に肉
を茹で、「鍋(グオ)」に戻す、そして「肉(ロウ)」を炒める…こうい
った作り方から「回鍋肉」という名前がついたといわれています。

中国では、豚肉がメインの料理だそうです。日本では、豚肉の
他に、キャベツやピーマンなどの野菜がたっぷりですね♪

きょう きゅうしょく つか ちばけんさん た もの
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

こめ きゅうにゅう ふなばしさん こまつな
米 牛乳 きゅうり 船橋市産→キャベツ 小松菜

