



きゅうしょくニュース

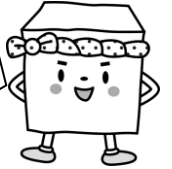


れいわ ねん がつ にちすいようび
令和7年4月30日水曜日

まーぼーどうふ なまえ ゆらい 麻婆豆腐の名前の由来とは…！？



豆腐は木綿豆腐です。
国産大豆を使い、豆腐
職人さんが、一丁
一丁作っています。



クイズです。麻婆豆腐の「麻婆」の由来は何でしょう？

①作る人 ②作る方法 ③作る食材 …答えは①作る人です。

今から160年ほど前、中国の四川省に陳劉氏という女の人
が料理屋をやっていました。あだ名が「マー婆さん」だったそうで
す。特に豆腐料理が得意で、その味を求めて、遠くからでも食べに
来るお客もいたそうです。そして、その料理は、マー婆さんが作る
豆腐料理ということで麻婆豆腐と呼ばれるようになったそうです。

日本では、今から50年ほど前に、中華の料理人の陳健民さんが、
家庭料理として広めました。

麻婆豆腐は、唐辛子を炒めて辛味を出し、豚肉と豆腐を入れて作
ります。本場の麻婆豆腐はとっても辛いですが、給食では少し辛
さを控えめにしています。今日は、ご飯にかけ、麻婆丼にしました。

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

米 牛乳 生姜 ニラ さつま芋

船橋市産→小松菜 長葱

