



3月7日(火) 麦ご飯 牛乳 八宝菜 春巻き わかめサラダ

今日は八宝菜についてお話しします。八宝菜とは、中国料理の一種で、豚肉・エビ・しいたけ・たけのこ・人参・白菜・たまねぎなど多くの材料を油で炒めて味付けし、片栗粉でとろみをつけたものです。

八宝菜の「八」は、8種類という意味ではなく、数が多いことを表します。「菜」は「おかず」や「料理」のことで、八宝菜は「たくさんの宝を集めて作った美味しいおかず」という意味です。