

献立ひとくちメモ

9月24日(木)

今日は、^{たいわん}台湾の食文化と料理を紹介します！



〈食文化〉

^{たいわん}台湾料理は、中国各地の郷土料理をはじめ、日本やアジア諸国の影響を受けています。海に囲まれていることから魚介類もよく食べます。宗教的な理由からベジタリアンの人も多く、「^{スーシー}素食」と呼ばれる精進料理も普及しています。

〈ルーローハン(滷肉飯)〉

豚肉を細かく刻んで甘辛く煮込み、ご飯の上にかけた丼です。ルーローハンの“ルー(滷)”は「香料やしょうゆを入れたもので煮る」という意味です。台湾料理の中でも、「^{シャオチー}小吃」と呼ばれる、いわゆる下町の味のような大衆料理です。

今日の給食では、より本場の味を意識して

^{ウーシャンフェン}「五香粉」というスパイスを使っています。