

# きゅうしょくつうしん

12月18日(水)



- まーぼーどうふどん  
・麻婆豆腐
- ばんさんすう  
・拌三絲
- たまごスープ
- ぎゅうにゅう  
・牛乳

## 1～6年生

バンサンスー（拌三絲）は中国料理の1つです。「バン（拌）」は中国語で「和える」、「サン（三）」は中国語でも数字の「3」、「スー（絲）」は中国語で「糸のように細く千切りにする」という意味があります。「バンサンスー」は、3種類の食べものを千切りにした中国の和え物・サラダです。今日はきゃべつ・にんじん・小松菜の3種類の野菜を使いました。みなさんならどんな材料を使いたいですか？今日もよく噛んで味わって食べましょう。

## 1～6年生

バンサンスー（拌三絲）は中国料理の1つです。「バン（拌）」は中国語で「和える」、「サン（三）」は中国語でも数字の「3」、「スー（絲）」は中国語で「糸のように細く千切りにする」という意味があります。「バンサンスー」は、3種類の食べものを千切りにした中国の和え物・サラダです。今日はきゃべつ・にんじん・小松菜の3種類の野菜を使いました。

中国料理は料理の材料や調理法がそのまま料理の名前になっているものが多いです。中華料理のメニューをみかけたら漢字からどんな料理なのかを想像してみましょう。今日もよく噛んで味わって食べましょう。



「バンサンスウ」ってな～んだ？

バンサンスウは漢字で

「拌三絲」

と書きます。

拌（バン）は 「かき混ぜる」

三（サン）は 「三種類」

絲（スウ）は 「糸のように細く切った」

という意味です。

細く切った材料を混ぜ合わせた

中華風酢の物といった感じの料理です。