

今日の
おすすめ!



「**麻婆豆腐**」は、**中国**の**四川省**という

地域で生まれた料理です。

四川料理は、**唐辛子**などの**香辛料**を

使った**辛い味付け**が**特徴**の料理です。

今日の**給食**の**麻婆豆腐**にも**豆板醤**

という、**そら豆**や**唐辛子**から作られる

調味料を使っています。

まー

ぼー

豆腐

麻婆豆腐

ちゅうごく せんねん おうぎ
中国 4 千年の奥義



ほんば まーぼー豆腐 ご み いったい
本場の麻婆豆腐は「五味一体」5つのおいしさが一体となったと
き、**本当においしい麻婆豆腐になるといわれています！！**

まーぼー豆腐 ごくい ごみ
麻婆豆腐の極意「五味」



まー さんしょう から
麻 ・ ・ 山 椒 のピリッとしびれる辛さ

らー とうがらし からみ
辣 ・ ・ 唐辛子の辛味

しゃん とうばんじゃん かお
香 ・ ・ にんにくや豆板醤の香り

たん ねつ うまみ ねつ くわ
熱 ・ ・ 熱の旨味。しっかりと熱を加える。

すー とうふ しろ とうがらし あか あお
色 ・ ・ 豆腐の白、唐辛子の赤、ねぎの青