



きょう ちょうりいん てづく
今日は調理員さんが1つ1つ手作りした
はるま とうじょう
「春巻き」が登場します。



はるま ちゅうごくりょうり
春巻きは中国料理の1つです。春巻きは中国で1300年以上昔から
つく
作られていました。

やさい にく こむぎこ つく かわ あぶら あ りょうり
野菜や肉を小麦粉で作った皮で、つつんで油で揚げた料理です。

はる やさい ま つく はるま なまえ
春にとれた野菜を巻いて作ることから「春巻き」と名前がついたとい
われています。



春巻きは、アメリカでも人気の食べ物！？



はるま にんき た もの
春巻きはアメリカでも人気の食べ物になって
います。英語では「spring roll」と呼ばれて
います。また、春巻きよりも皮の厚い「egg
ロール りょうり
roll」という料理もあります。



はるま つつ かた
【春巻きの包み方】

