

Welcome to our lunch room



# らんちたいは 2007



Eating will become more interesting, if you it eats know something about what you eat.

きょう はるさめさらだ  
今日は春雨サラダです。つる  
んとしたのど越しはなんともさ  
わやかで、これからのあつ きせつ  
暑い季節  
は特においしく感じますが、

きょう ようき  
今日の陽気ではせっかくほころびかけ  
た桜の花も、ちょっと寒そうですね。

きゅうしょく はるさめ りょくとう  
給食で使っている春雨は「緑豆」  
でんぷん げんりょう はるさめ ふう  
の澱粉を原料にした春雨で、普通の  
じゃが芋でんぷんの春雨よりも“腰”

つよ とうめいかん たか にくず せいしつ  
が強めで透明感が高く、煮崩れしにくい性質があります。

はるさめ やく ねんまえ ちゅうごく つく にほん  
春雨はもともと、約1000年前に中国で作られ、日本に

たいしょうじだい ゆにゆう ひろ  
は大正時代に輸入されて広まりましたが、その  
ほそ とうめい すがた はる あめ あますじ れんそう  
細くて透明な姿が、春の雨の雨筋を連想させるこ  
とから“はるさめ”と呼ばれるようになり、それ  
がそのまま定着して現在の一般的な名前となり  
ました。なんとも“粋”な名前のつけ方ですね！

