

Welcome to our Lunch Loom



食べ物を知れば 食べることはもっとおもしろくなる

Eating will become more interesting, if it eat and know about a thing.



ごはん
ぎゅうにゅう
カップしゅうまい
はるさめサラダ
ちゅうかスープ

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、これからの暑い季節は特に

おいしく感じますね。

きゅうしょく はるさめ りょくとう でんぷん
給食で使っている春雨は緑豆の澱粉を

げんりょう はるさめ ふつう いも
原料にした春雨で、普通のじゃ芋でんぷん

はるさめ こし つよ どうめいかん たか
の春雨よりも“腰”が強めで透明感が高く、

にくず せいしつ
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 りょくとう げんりょう
春雨はもともと、約1000年前に中国で緑豆を原料と

して作られ、粉絲（フェンスー）などと

呼ばれていました。日本には大正時代に輸入

されて広まりましたが、その細くて透明な姿

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！

