

10月2日（木）

きょうは、水ぎょうざスープの“ぎょうざ”についてのお話です。

“ぎょうざ”には、2600年以上の^{れきし}歴史があり、中国の北の地方では、もともとは、お正月の1月1日に食べる、お正月料理と決められていたようです。日本で食べられるようになったのは、100年ほど前からで、焼いて食べるぎょうざは日本だけの文化で、中国では、きょうの給食のスープのように、^ゆ茹でて水ぎょうざとして食べるのが^{いっぽんてき}一般的です。

きょうの水ぎょうざは、スープの中でプルプルに^ゆ茹で上がっていますので、ぜひ残さずにしっかり食べてください。