

# 12月15日(金)

麦ご飯

ジャンボ餃子

チョレギサラダ

サンラータン 牛乳

**餃子** 餃子は第二次世界大戦後、中国（特に東北部の満州）にいた日本人が帰国し、そのころに食べた餃子を懐かしみ、また生活のために作って売られるようになり、全国に普及しました。

日本の餃子は、焼餃子が一般的です。そして、焼餃子が普及したのは、主食の米に合うことや、焼いた香ばしい匂いが好まれていたからです。また、餡の中ににんにくを入れたり、つけだれにラー油を使ったりするのが、日本独自の食べ方です。

一方、本場中国では主食として食べることが多く、水餃子や蒸餃子が一般的です。

しょうが : 高知  
にんにく : 青森  
長ねぎ : 埼玉  
にら : 茨城  
キャベツ : 愛知  
にんじん : 埼玉  
みずな : 千葉  
だいこん : 神奈川  
じゃがいも : 北海道  
もやし : 栃木  
たまご : 青森  
豚肉 : 群馬