



食べて楽しむ世界旅行 

# 世界の料理フェア2020



ところ荘デイサービスセンター 2021年3月

2021年に開催される東京オリンピックにちなみ、世界の料理フェアを行ってきました。昨年の4月から行ってきたこのイベントも今月が最終回となります。皆様、世界旅行気分を味わっていただけましたでしょうか？来年度も皆様がところ荘でのお食事を楽しんでいただけるような企画を用意していきますので、よろしくお願いたします。

## 第12回 中華料理

～献立～

- ご飯
- 卵とトマトのスープ
- A. 黒酢豚
- B. 海老のチリソース
- 点心
- 胡瓜の醤油ごま油和え



～どんな料理？～

### 卵とトマトのスープ

中国の家庭料理としても親しまれている、溶き卵とトマトを使ったスープです。

### 点心

日常の間食や軽食を「点心」と呼びます。塩味のものだと餃子・焼売・春巻・飯類など、甘味のものだと杏仁豆腐・菓子類・甘酸っぱいスープなどがあります。

～中国料理と中華料理の違い～

「中国料理」は本場中国で食べられている料理のことで、「中華料理」は中国料理を日本人の味覚に合うようアレンジされたものです。中国料理はその土地の気候や風土ごとに特色があり、北京料理・上海料理・広東料理・四川料理の4種に大別されます。