

# ワンタンスープ

令和 2 年 1 0 月 26 日  
北空知圏学校給食センター

きょう きゅうしょく  
今日の給食のワンタンは、  
ふかがわさん はる こい こむぎこ  
深川産の「春よ恋」という小麦粉を  
つか じもと めんや つく  
使い、地元の麺屋さんに作っていた  
だきました。ワンタンの皮を少し厚め  
にかわ すこ あつ  
にし、食べやすい大きさに切ってい  
た おお き  
ます。「春よ恋」の小麦の風味と、も  
はる こい こむぎ ふうみ  
ちもちとした食感の  
しよっかん  
ワンタンを、味わって  
あじ  
食べてください。  
た



## ワンタンの名前の由来

なまえ ゆらい  
ワンタンは中国料理の一つで  
ちゅうごくりょうり ひと  
漢字では「雲を呑む」と書いて  
かんじ くも の か  
「雲呑」と読みます。スープに入れた  
わんたん よ い  
ワンタンが、空に浮かんだ雲のよう  
そら う くも  
に見えたからだそうです。また、これ  
み  
を飲むと幸福が訪れるといわれて  
の こうふく おとず  
います。日本のうどんは、  
にほん  
ワンタンを元に作られた  
もと つく  
食べ物だといわれています。  
た もの

