



きょうのきゅうしょく

# マーボー豆腐

マーボー<sup>豆腐</sup>の「ボー」は中国語<sup>ちゅうごくご</sup>で「おばあさん」という意味<sup>いみ</sup>で

〇〇おばあさんが作<sup>つく</sup>ったので、マーボー<sup>豆腐</sup>とい<sup>い</sup>われています。

きょう  
今日のマーボー<sup>豆腐</sup>には、トウバンジャン<sup>い</sup>という中国<sup>ちゅうごく</sup>の調味料<sup>ちようみりょう</sup>を  
つか  
使っています。

ピリッとからいマーボー<sup>豆腐</sup>は、中国<sup>ちゅうごく</sup>の寒い<sup>さむ</sup>地方<sup>ちほう</sup>の料理<sup>りょうり</sup>です。

とうがらし<sup>から</sup>の辛さは、体<sup>からだ</sup>を温める<sup>あた</sup>働き<sup>はたら</sup>があります。