

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 5年 9月 19日 N0.75

今日の給食は「ソース焼きそば」です。今回は「ソース焼きそば」についてです。

焼きそばのルーツは中華料理の「炒麺（チャオメン）」と言われています。チャオメンとは中華めんを炒めて作った料理のことをいい、とても種類が多く、基本的には塩味やしょうゆ味が多いと言われています。このチャオメンをもとにソース焼きそばができたのは終戦直後のことで、小麦粉など手に入らなかったため安く手に入るキャベツで量を増やし、キャベツの水分で味が薄まらないようソースで味つけしたのが始まりと言われています。

今では屋台や家庭料理、ご当地焼きそばなど同じソース焼きそばでもいろんな特徴のものが広がっています。今日の給食のソース焼きそばはキャベツだけではなくいろんな野菜をたっぷり使って作りました。ぜひ、味わって食べてください。

ソース焼きそば
おいしそーっす



そーすっよ！！



《今日の献立》

ソース焼きそば

中華コーンスープ

アロエフルーツポンチ

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 豚肉 鶏肉 豆腐	中華めん 油 三温糖 でんぷん ごま油	玉葱 にんじん もやし キャベツ ピーマン きくらげ えのきたけ 長ねぎ 干し椎茸 しょうが チンゲン菜 クリームコーン りんご 桃 洋なし みかん缶 アロエ