



五中三二給食通信



令和 6年 1月 23日 NO.150

今日の給食は「醤油ラーメン」です。今回は「ラーメン」についてです。

ラーメンの「ラー」は中国語で引き伸ばす、引っ張るという意味があります。そのため生地を引っ張って伸ばして作る麺をラーメンといいます。江戸時代の開港をきっかけに外国人が移り住み、海外の食文化が入ってきたことでラーメンのルーツである中国の麺料理が日本に伝わりました。現在は全国各地にご当地ラーメンがあったり、同じ醤油ラーメンでもお店ごとに味がさまざままで、今や日本料理の1つとされています。

今日の給食の醤油ラーメンはリクエスト給食でも特に人気のメニューでした。ぜひ味わって食べてください♪



醤油ラーメン食べて
まだまだあきらめめん（あきらめない）
ラーメン食べてさようならめん
（'w'）ノ

参考に盛り付けてね♪

《今日の献立》

醤油ラーメン

切干大根とちくわのサラダ

かぼちゃのデザート春巻き

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 豚小間肉 わかめ ちくわ 生クリーム	中華めん 三温糖 白いりごま 砂糖 ごま油 バター 春巻きの皮 小麦粉 油	たけのこ水煮 キャベツ にんじん 小松菜 長ねぎ ホールコーン しょうが きゅうり 切り干し大根 かぼちゃ