



五中三二給食通信



令和 6年 1月 30日 NO.155

今日の給食は「ジャージャー麺」です。今回は「ジャージャー麺」についてです。

ジャージャー麺は中国の北京周辺でよく食べられている家庭料理の1つです。ひき肉や細かくきざんだたけのこ、

しいたけを味噌と一緒に炒めた「炸醬」と呼ばれるものを中華麺の上のにせた料理です。ちなみに中華麺のかわりに

うどんのような麺を使い、肉みそをのせた岩手県の郷土料理

の「盛岡じゃじゃ麺」は中国のジャージャー麺をもとに作られたと言われています。



ジャージャー麺、
じゃ、じゃーんと登場です
じゃんじゃん食べてね♪



参考に盛り付けてね♪

《今日の献立》

ジャージャー麺

小松菜とたまごのスープ

八丈島フルーツレモンのケーキ

牛乳



八丈島フルーツレモンは
通常のレモンよりビッグサイズのレモンです♪



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 豚ひき肉 大豆 みそ 鶏肉 豆腐 たまご 豆乳 生クリーム	中華めん 油 三温糖 でんぷん ごま油 小麦粉 バター 砂糖 はちみつ	玉葱 たけのこ水煮 にんじん にら 干し椎茸 しょうが にんにく キャベツ 小松菜 レモン