



五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 7年 1月 30日 NO.158

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「^{ペキン}炸醤」と呼ばれるものを中華麺の上にのせた料理です。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「^{もりおか}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。

麺は昔の給食でも登場したソフト麺でいただきます。

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♪



《今日の献立》

ジャージャー麺

小松菜とたまごのスープ

かぼちゃのデザート春巻き

牛乳



ソフト麺は袋から出してソースとあえていただきます

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 生クリーム	ソフト麺 油 三温糖 でんぷん ごま油 砂糖 バター 春巻きの皮 小麦粉	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 かぼちゃ