

皿の位置に注意しよう!



| 食材名    | 産地名    |
|--------|--------|
| ぶたにく   | 埼玉     |
| とりにく   | 宮崎     |
| にんにく   | 青森     |
| しょうが   | 高知     |
| たまねぎ   | 北海道    |
| にんじん   | 北海道    |
| たけのこ   | 熊本     |
| こまつな   | 東京     |
| もやし    | 栃木     |
| キャベツ   | 長野     |
| えのきたけ  | 長野     |
| ながねぎ   | 栃木     |
| こねぎ    | 佐賀     |
| ほししいたけ | 大分・鹿児島 |

今日の給食は「ジャージャーめん」に「春雨サラダ」と「中華風コーンスープ」のです。

給食でも人気の「ジャージャーめん」ですが、本場中国では『炸醬麵 (ジャージアンミエン)』と呼ばれ“炸醬”という肉みそを麵の上にのせて食べます。また、中国の“炸醬”は給食のように甘辛い味付けではなく、どちらかという塩辛い味付けだそうです。つまり、日本で食べる「ジャージャーめん」は日本人の口に合うように工夫された料理だったのです!

「中華風コーンスープ」も給食ではおなじみの料理ですが、中国でも『粟米湯 (スーミータン)』という名前前で食べられています。ちなみに中国語で「とうもろこし」を“粟米”、スープ (汁)を“湯”と言うそうです。