

今日の給食は、担々麺、牛乳、きゅうりの中華和え、冷凍みかんです。

担々麺は、中国四川省発祥の麺料理ですが、日本の担々麺はごま風味のスープに中華麺を入れ、テンメンジャンで味付けした豚ひき肉などをのせた料理です。

「担々麺」の「担」は、「担ぐ」という漢字です。昔は、この料理を担いで売り歩いていたことから、この名前がついたと言われています。

きゅうりの中華和えには、夏が旬のきゅうりと、こんにゃくが使われています。今日は、冷たい冷凍みかんもついています。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

きゅうりの中華和え 調理風景



きゅうりは、乱切りという切り方です



ムラのないよう、味付けします

冷凍みかん 作業風景



冷凍みかんを
あらわしています

クラスごとに
数えます

