

食育ニュース

7月11日(木)

副菜皿

ぎゅうにゅう
牛乳

麺に具をのせ、
つゆをかけましょう。

あかにく
赤肉メロン

飯椀

ポテトのケチャップあえ

深皿

ひ ちゅうか
冷やし中華そば

ひ ちゅうか き ちゅうかりょうり そうぞう じつ にほんはっしょう
 「冷やし中華」と聞くと「中華料理」を想像しますが、実は**日本発祥**だとい
 うことを知っていますか？ひ ちゅうか たんじょう しょせつ
 冷やし中華が誕生したきっかけは諸説ありま
 すが、**1937年**に宮城県の仙台市で生まれたと言われてい
 ます。とうじ げんざい
 当時は、現在
 のようにくうちょうせつび なつば あつ う こま
 空調設備もなかったため、夏場に熱いラーメンが売れず困ってしま
 した。そこで、つめ つく こうあん
 冷たいラーメンを作ってしまうと考案された
 のが、ひ ちゅうか いま なつ ていばんりょうり
 冷やし中華だそうです。今では夏の定番料理となりました。



給食室の様子

冷やし中華に欠かせない
 「錦糸卵」は、一枚一枚薄
 焼き卵を作って冷まし、包
 丁で細切りにする手間の
 かかる具材です。

朝一番で、塩こうじ
 とニンニクにつけ
 込み、蒸した後にほ
 ぐして作った特製
 「蒸し鶏」です。

