

副菜皿

べにこだま
紅小玉すいか

ぎゅうにゅう
牛乳

深皿

やさい
野菜タンメン

飯碗

だいず いも あまから あ
大豆とじゃが芋の甘辛和え

関東地方 発祥の「タンメン」



タンメンとは、日本の関東地方で生まれた麺料理です。中華料理を参考としながら、様々なラーメンの具材を組み合わせで作られます。豚肉とモヤシなどを炒めてから、鶏ガラと塩で作られたスープで煮込み、ラーメンの上に盛り付けるのが基本の作り方です。

タンメンの「タン」は中国由来の言葉で、鶏や豚などの肉と骨を煮詰めて作るスープを意味します。この「タン」に「めん」を入れて作ることから「タンメン」という名前になったそうです。

給食室の様子

季節感のある「紅小玉すいか」です。



麺はゆでてから水でしめ、ごま油をまぶして1人分ずつ丸めています。



朝一で、鶏ガラ・野菜からじっくりとスープをとり、具だくさんのタンメンに仕上げました。