

めん、肉みそをかけ、野菜をのせましょう。

副菜皿

フルーツチーズケーキ

ぎゅうにゅう
牛乳

深皿

ジャージャー^{めん}麺

さんしょく
三色ピクルス

飯碗

「ジャージャー麺」と「じゃじゃ麺」

ジャージャー麺は、中国山北部にある^{とうしょ}東省発祥の料理です。中国では「ジャージアン」と言い、日本に伝わったときに発音が変わって「ジャージャー麺」と呼ばれるようになりました。

一方、日本の岩手県には「じゃじゃ麺」という名物料理があります。起源はジャージャー麺で、違いはラーメン用の麺ではなく^{うどん}うどんを使用し、食べるときにラー油やニンニクなどをかける点です。今日の給食は、麺は「じゃじゃ麺」、肉みそは「ジャージャー麺」に習って仕上げました。



給食室の様子



豚ひき肉と野菜を炒め、テンメンジャンやトウバンジャン、赤みそなどで肉みそを作りました。



クリームチーズを練り込んだ生地に、パイナップルとリンゴを刻んで加え、オーブンで蒸し上げてしっとりと仕上げました。

