

飯碗

れいとう
冷凍みかん

ぎゅうにゅう
牛乳

深皿

ひ ちゅうか
冷やし中華そば

副菜皿

だいす
大豆とポテトのケチャップあえ

夏の定番料理「冷やし中華」!

「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？



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**とされています。

当時は、現在のように**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いました**。そこで、冷たいラーメンを作ってしまえばいいと考案されたのが、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



朝一で、鶏肉を塩こうじ・にんにくに漬け込み、釜で蒸し上げてから裂き、蒸し鶏を作りました。