

# 食育ニュース

1月17日(月)

ぎゅうにゅう  
牛乳

うずらの卵 **2こ**ずつ

飯椀

りんご (サンふじ)

深皿

みそラーメン

副菜皿

はるま  
かぼちゃ春巻き

## 北海道郷土料理「ラーメン」



明治17年、北海道のとある店が出された「南京そば」というメニューが「日本ではじめてのラーメン」だったという一説があります。

戦後になると、気温の低い北海道では「ラーメン」が食生活の中に浸透し、地域ごとに特徴あるご当地ラーメンが生まれました。

そのうちの一つ、「札幌ラーメン」はもともとしょうゆ味と塩味だったそうです。しかし、1950年代に市内のラーメン店でみそ汁をヒントに野菜をたっぷり使ったラーメンが考案され知れ渡り、いつしか「札幌ラーメンはみそ味」というイメージが定着したそうです。

### 給食室の様子



給食の「湯切り」はダイナミック！一度に全てゆでるのではなく、64キロ分の麺を13回にわけてゆでています。



かぼちゃは皮をむいて蒸してつぶし、炒めたひき肉や玉ねぎと合わせ、1本ずつ皮で包み、パリッと揚げました。

