

給食センターからこんにちは
7月の中学校の献立より…



☆平成25年7月11日(木)の給食紹介☆

中学校 エネルギー:820kcal たんぱく質:29.1g

★主食・副菜・汁物: 皿うどん
(チャーメン&皿うどんの具)

☆主菜: 春巻き

★デザート: すいか

☆飲み物: 牛乳

☆☆皿うどんクイズ☆☆

皿うどんは、野菜や肉や魚介類などの具材を炒めて、片栗粉でとろみをつけたあんを、ぱりとした麺の上にかけて食べます。実はこの皿うどん、ある料理から生まれた料理です。それは次のうちどれでしょう？

- ① チンジャオロースー
- ② ちゃんぽん
- ③ 塩ラーメン

全国おいしいもの巡り～長崎県～

毎月19日は「食育の日」です。7月19日は、終業式で給食はないので、だいぶ早いですが、11日を「食育の日」とし、「全国おいしいもの巡り」と称して、長崎県の紹介をします。

江戸時代、長崎県は日本で唯一の開港地であり、海外からさまざまな文化が伝わりました。料理においても、和風に加え中国、オランダ、ポルトガルなど異なる食文化をうまく取り入れ、独自のスタイルを作り出しました。

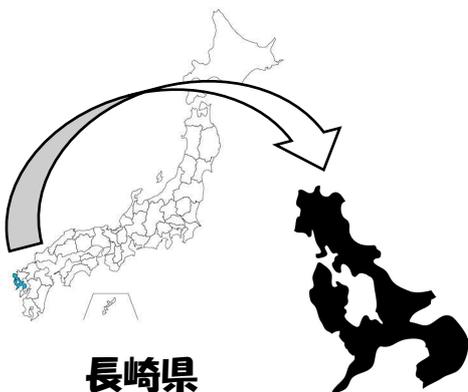
また長崎県は、起伏のある地形や温暖な自然環境から海の幸、山の幸に恵まれ、素材をおいしく食べようとする先人の知恵が料理に詰まっています。

「ちゃんぽん」や11日の給食で登場した「皿うどん」、10日の給食で登場した「浦上そばろ」などは海外の影響を受けた長崎の料理として有名です。

答えは・・・「②ちゃんぽん」です。

「ちゃんぽん」は、明治時代の中頃に、中華料理店の料理人さんが、中国人留学生のために、安くて栄養があるものを食べさせようと、野菜や肉などを炒め、中華麺も入れてスープで煮込んだボリュームたっぷりの料理を作り、「ちゃんぽん」と名付けたと言われています。

このちゃんぽんを考えた人が、出前用に汁を少なくしたものを作ったのが、皿うどんの始まりだと言われています。



長崎県

長崎県の郷土料理～浦上そばろ～

材料を細かく切って炒めることを「おぼろ」と言い、おぼろより粗いのが「粗おぼろ」、それがつまって「そばろ」となったそうです。



7月10日(水)の給食



7月11日(木)の給食