



はちみついり

がんづき

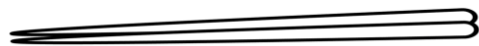
(こくとうむしパン)

【もりおかじゃじゃめん】

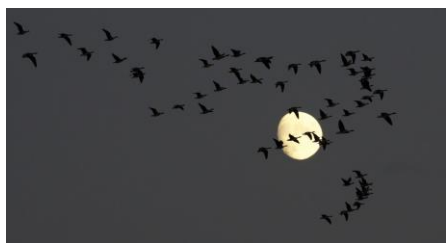
- ・にくみそ
- ・うどん やさい

チータンタン

(たまごのスープ)



いわてけん



つきとがん



【 岩手県の郷土料理 】

岩手県は4年2組八重樫先生の故郷です。「盛岡じゃじゃ麺」は麺と肉みそをよく混ぜて食べます。本場では、残った肉みそに生卵を入れてほぐし、麺のゆで汁を注いでスープにするそうです。この卵スープは「チータンタン」とよばれ、盛岡じゃじゃ麺の“しめ”として親しまれています。皆さんも、肉みそを少し残して、スープに入れると本場の味が楽しめます。「雁月」は上に散らしたゴマが、月を背に飛んでいる「雁」の群れのことから名付けられました。

がんづき

もりおかじゃじゃめん