

7月 10日（金）今日の盛り付け

大皿：冷やし中華

大碗：五目中華スープ

小碗：イカとじゃが芋の
オイスターソース炒め

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食は中華料理です。

冷やし中華

夏の暑さの中で食べたい^{めんりょうり}麺料理と言えば、そうめんや冷やし中華が思い浮かびますが、冷やし中華は中国から伝わった料理ではありません。実は、冷やし中華は日本が^{はつしょう}発祥の料理です。冷やし中華の始まりは、^{みやぎけんせんたいし}宮城県仙台市の中華料理店であるという説や、第二次世界大戦後に、^{とうきょうかんだ}東京神田の^{ようすこうさいかん}揚子江菜館2代目が^{そうさく}創作したとする説があります。中国には、^{しせん}四川や^{しゃんはい}上海で好まれる“涼拌麵”という麺料理がありますが、冷やし中華とは^{こと}異なり、麺を冷やして食べるものではなく、もやしと細切りの肉を^{めん}麺に乗せて、冷やしたゴマ味のソースをかける料理です。この^{りゃんばんめん}涼拌麵と日本人が好んで食べていた“ざるそば”から^{はっそう}発想して作られたそうです。お皿の上に山盛りにした麺の上に、色々な^{ぐざい}具材をせん切りにして麺の上に^{めん}放射状に^{ほうしゃじょう}のせる盛りつけは、日本人が^{あい}愛する^{ふじさん}富士山の形で、ピンク色のハムは春、緑色のきゅうりは夏、黄色の^{きんしたまご}錦糸卵は秋、白色のもやしは冬と^{しき}四季を^{あらわ}表したそうです。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪

