

11月 21日 (木) 今日の盛り付け

大皿：ラーメンの麺
肉団子のもち米蒸し

大碗：具沢山ラーメンの汁

小碗：人参ともやしの
中華和え

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】 今日の給食は中華料理です。

肉団子のもち米蒸し ラーメンの歴史

もち米蒸しは中国の広東料理で、肉団子に生のもち米を全体に付け、蒸して作ります。日本ではもち米の輝くような白さから「真珠蒸し」とも呼ばれます。

ラーメンが初めて日本で作られたのは、江戸時代という説が有名でした。水戸黄門と呼ばれ親しまれている、水戸藩の藩主徳川光圀が、中国から招いた学者の朱舜水が作った「汁そば」を食べたといわれています。この汁そばがラーメンのことだとされていました。

しかし、のちに室町時代の史料「蔭涼軒日録」という僧侶の日記に、京都の僧侶たちが「経帯麺」という冠水を使った麺類を食べたと記されており、現在のラーメンの麺と同じものではないかと考えられています。

ラーメンの普及は明治中期ごろに遡ります。横浜や神戸の中華街でラーメンの原型である「南京そば」が食べ始められたのがきっかけであると言われていす。味噌ラーメンが考案されたのはわりと最近です。札幌市内の大衆食堂「味の三平」の初代店主である大宮守人(おおみやもりと)氏によって、1955年に考案されたメニューです

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)