

10月22日(月)

テンメンジャン

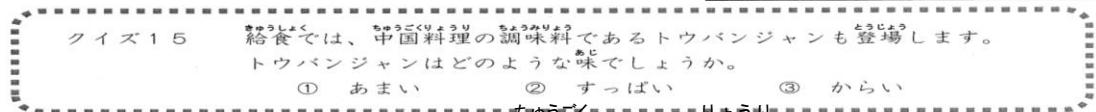


テンメンジャンは、中国料理の調味料の一つです。大豆ではなく小麦粉から作られます。甘みがあり、色がこいのが特ちょうで「中華甘みそ」ともよばれています。

給食では、今日のタンタンめんの他ホイコウローなどに使ってています。



一口メモ



○今日は「タンタンめん」です。タンタンめんは、中国のめん料理です。

中国の四川省では、汁が入っていないタンタンめんとして食べられることが多いです。日本のタンタンめんは、汁が入っています。

給食では「汁めん」をもり付けた上に、肉みそをかけて食べます。

肉みその味つけに、中華のあまみそのテンメンジャンを使っています。



○先週の金曜日に、6年生の食育教室がありました。北新地にある日本料理「かが万」の



藤原様にお越しいただいて、まずは、大阪特有の食文化についてお話をいただきました。大阪は「天下の台所」とよばれていて、だし文化のもとになるこんぶは、北海道の利尻、ラウス、日高から運ばれ、かつおぶしは鹿児島から運ばれてきたこと、

がでやすい水であることなども教えていただきました。その後、

家庭科室で実際にだしの飲み比べや、えびのすり身を使ったいがぐりの実演やかきのごまクリームあえを作っていただきました。

6年生のみんなは、おいしさが記憶に残ったこと思います。



実演のいがぐり。
いがは、3年寝かしたそうめんです。



かきのごまクリームあえ。
材料は、大阪でとれたかき、きゅうり、よろしいたけ、にんじんです。

白ねぎ	鳥取県	にんじん	北海道	しょうが	高知県
チンゲンサイ	長野県	キャベツ	群馬県	にんにく	青森県

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：③

きょうのこんだて

タンタンめん
キャベツのあまづつけ
さくらんぼ（かん）
しょくパン
アブリコットジャム
ぎゅうにゅう

(おもにエネルギーのもとになる)
ちゅうかめん、すりこま
ラーメン、ごまあぶら、さとう
しょくパン
アブリコットジャム

(おもにからだをつくる)
ぎゅうひきにく、ぶたひきにく
ぎゅうにゅう、あかみそ

(おもにからだのちょうしをととのえる)
チングンサイ、もやし、にんじん
しろねぎ、しょうが、にんにく
キャベツ、さくらんぼ（かん）