

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います。



きょうのこんだて

タンタンめん  
キャベツのあまずつけ  
さくらんぼ(かん)  
しよくパン  
アプリコットジャム  
ぎゅうにゅう

き	(おもにエネルギーのもとになる) ちゅうかめん、すりごま ラー油、ごまあぶら、さとう しよくパン アプリコットジャム
あか	(おもにからだをつくる) きゅうひきに、ふだひきに きゅうにゅう、あかみそ
みどり	(おもにからだのちようしをととのえる) チンゲンサイ、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)

## 一口メモ

クイズ15 給食では、中国料理の調味料であるトウバンジャンも登場します。

トウバンジャンはどのような味でしょうか。

① あまい ② すっぱい ③ からい

○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、関東と違って大阪の水は、軟水なのでよりこんぶからのうまみ

が出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ました。6年生のみんなは、おいしさが記憶に残ったことと思います。



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