

10月12日(火)

タンタンめん

タンタンめんは、中国の四川料理を代表するめん料理の一つです。

タンタンは、「担担」と書き、担ぐという意味があります。道具を担いで町で売り歩いたので、この名前がつけました。



チンゲンサイなどの野菜や、めんが入った汁めんの上に、味つけした肉みそをのせて食べます。

きょうのこんだて

こくとうパン
ぎゅうにゅう
タンタンめん
ぎゅうりのあまずけ
みかん

き	おもにエネルギーのもとになる こくとうパン、ちゅうかめん すりごま、さとう ラー油、ごまあぶら
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう ぎゅうひきに、 ぶたひきに、あかみそ
みどり	おもにからだのちょうしをととのえる チンゲンサイ、もやし にんにく、にんじん しろねぎ、しょうが、みかん ぎゅうり

クイズ7 タンタンめんの肉みその味つけに使っている調味料はどれでしょうか。

- ① トウバンジャン ② テンメンジャン ③ チーマージャン

一口メモ

今日の給食は「タンタンめん」です。タンタンめんは、中国料理です。中国の四川料理を代表するめん料理です。タンタンめんのタンタンは、漢字で書くと「担担」



です。「担」の字は「かつぐ」という意味があります。本場中国では、汁がないタンタンめんを棒の先にのせて、かついで売っていたので、「担担めん」と名づけられました。



給食のタンタンめんは、汁めんと肉みそ別々に作ります。教室で盛り付けるときに、汁めんのの上に肉みそをのせます。

給食の肉みその味つけには、中国料理の調味料の「テンメンジャン」を使っています。テンメンジャンは、小麦粉を原料にしたみそで、色がこくて、あまみのあるみそです。



デザートにはこれからの季節に合くなるみかんがついています。

みかんには、かぜひきをふせぐビタミンCもたっぷりと入っています。おやつにもおすすめのくだものです。



きゅうり	福岡県	にんじん	北海道	しょうが	高知県
にんにく	青森県	チンゲンサイ	長野県	白ねぎ	北海道

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②