

10月13日(木)

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。



給食のタンタンめんは、
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
ぎゅうりのあますづけ
ミニフィッシュ

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

クイズ8

中華めんのもとになる食品は何でしょうか。

- ① 米粉 ② でんぷん ③ 小麦粉

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
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、中国語で「担担」と書きます。



「担担」は、担ぐという意味があります。

四川省では、天びん棒のことを担担と

呼んでいました。天びん棒(担担)でかついで売られているめん料理
なので、タンタンめんとなまえがつきました。天びん棒で売られていた
タンタンめんは、汁がないタンタンめんだったそうです。



給食のタンタンめんは、チンゲンサイやもやし、にんじんなどの野菜が入った汁めん
の上に味つけした肉みそをもりつけて食べます。

汁めんの上にもりつける肉みそは、ごま油でにんにく、しょうが、
白ねぎを香りよくいため、ひき肉をいためます。味つけは、さとう、
しょうゆ、赤みそ、テンメンジャンでつけました。

中国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
コクとあまみがある中国のみそです。



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

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：③