

***** 食育だより *****

★★★ 本日のみやぎのおいしい食材 ★★★

- 牛乳
- 盛岡じゃじゃ麺に使っている「ねぎ」
- サラダに使っている「わかめ」

「盛岡じゃじゃ麺」と「ジャージャー麺」

今日の給食は「盛岡じゃじゃ麺」ですが、似たような料理で、「ジャージャー麺」

があります。違いを紹介します。

	盛岡じゃじゃ麺	ジャージャー麺
発祥の地	いわてけんもりおかし 岩手県盛岡市	ちゅうごく 中国
麺	うどん	ちゅうかめん 中華麺
食べ方	塩気の強い肉みそに、自分の好みでラ ー油やんにんにく、しょうがを加えて麺 にからめて食べます。(給食では、 肉みそに、んにんにく、しょうがを入れ て味をつけています。) 食後には、食べ終わった皿に、麺の 茹で汁と溶き卵、肉みそ、ねぎを加 えてスープにして飲みます。これを 「チータンタン」と言います。	甘辛い肉みそを麺にからめて食べます。 日本に伝わったときに、日本風にアレン ジされて甘辛い味付けになったそう です。
ひとくちメモ	いわてけんもりおかしめんりょうり 岩手県盛岡市の麺料理で、「わんこそ ば」「盛岡冷麺」とともに「盛岡三大 麺」と言われています。 盛岡市内にある「白龍」の創業者が、 戦前に中国で食べた「ジャージャー 麺」が忘れられず、日本に帰ってきて から再現したのが始まりだそうです。	漢字で「炸醬麺」と書き、「ジャージャン メン」と発音します。豚のひき肉を、み そやテンメンジャンで炒めたものが 中華麺の上に乗っていて、これを中国 では「炸醬」と呼び、日本に伝わった ときに発音が変化して「ジャージャーメ ン」と呼ばれるようになったそうです。