

***** もぐもぐつうしん *****

★★★ 本日のみやぎのおいしい食材 ★★★


○牛乳 ○サラダに使っている「わかめ」「きゅうり」

○ジャージャー麺に使っている「にんじん」「たまねぎ」「豚肉」

★「にんじん」と「たまねぎ」は高等学園園芸班のみなさんが育てたものです。

「ジャージャー麺」と「盛岡じゃじゃ麺」

今日の給食は「ジャージャー麺」ですが、似たような料理で「盛岡じゃじゃ麺」があります。今日は、その違いについて紹介します。

	ジャージャー麺	盛岡じゃじゃ麺
発祥の地	中国	岩手県盛岡市
麺	中華麺	うどん
食べ方	<p>甘い肉みそを麺にからめて食べる。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。</p> 	<p>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。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」といいます。</p>
ひとくちメモ	<p>漢字で「炸醬麺」と書き、「ジャージアンメン」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。</p>	<p>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」といわれています。盛岡市内のある飲食店の創業者が、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。</p>