

***** 食育だより *****

★★★ 本日のみやぎのおいしい食材 ★★★

- 牛乳 (ぎゅうにゅう)
- 盛岡じゃじゃ麺 (もりおか めん) に使っている「きゅうり」 (きゅうり)
- サラダ (さく)
- 北浦梨 (きたうらなし) (美里町産: 秀玉) (みさとまちさん しゅうぎょく)



もりおか めん めん
「盛岡じゃじゃ麺」と「ジャージャー麺」

きょう きゅうしょく もりおか めん に
今日の給食は「盛岡じゃじゃ麺」ですが、似たような
りょうり で、「ジャージャー麺」があります。

きょう ちが しょうかい
今日は、その違いについて紹介します。

	もりおか めん 盛岡じゃじゃ麺	ジャージャー麺
はっしょう ち 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
めん 麺	うどん	ちゅうかめん 中華麺
た かた 食べ方	しおけ つよ にく じぶん この 塩気の強い肉みそに、自分の好みでう ゆ や 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、 にく みそに、にんにく、しょうがを 入れ て味をつけています。) しょくご には、 た お さら めん 食後には、食べ終わった皿に、麺の ゆ じると たまご にく かわ 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。	あまから にく めん た 甘辛い肉みそを麺にからめて食べます。 にほん つた には、 にほんふう 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」(もりおかれいめん) とともに「盛岡三大 めん 麺」と言われています。 もりおかし ない みせ そうぎょうしゃ 盛岡市内にあるお店の創業者が、 せんぜん ちゅうごく た 戦前に中国で食べた「ジャージャー めん わす には、 にほん かえ 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。	かんじ 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 いた 炒めたものが ちゅうかめん うえ の ちゅうごく 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。