

稲中ランチタイム通信

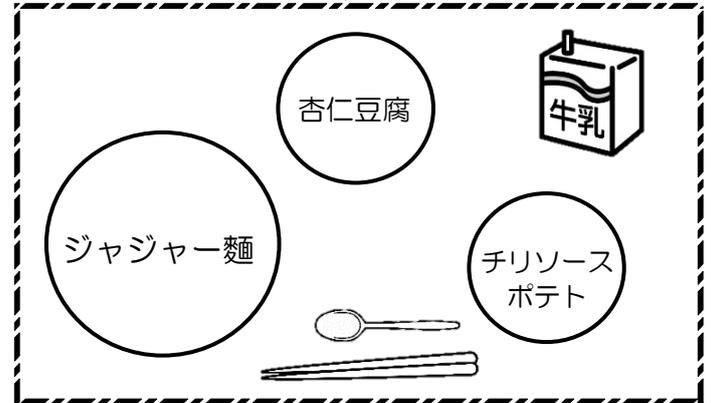
7月18日(木)

今日の献立

ジャージャー麺
チリソースポテト
杏仁豆腐
牛乳



盛り付け図



『ジャージャー麺』について

ジャージャー麺は、中国の北部北京市の近郊で家庭料理として食べられている麺料理です。豚ひき肉と細かく切った野菜を、味噌などの調味料と一緒に炒めた「炸醬」と呼ばれる肉味噌を麺の上に乗せ、それぞれの好みできゅうりやねぎ、もやし、チンゲン菜などを添えます。

基本的に日本では、料理をかき混ぜて食べることはマナー違反とされていますが、ジャージャー麺は、麺に肉味噌がからむようによくかき混ぜて食べてください。

先生からの食育コメント

今日は、味に深みを出すために「八丁味噌」を使用しました。八丁味噌は、愛知県岡崎市で江戸時代から作られている味噌です。八丁味噌は熟成期間が長いので、つやのある黒色をしています。うまみが強く、料理にコクや深みを出してくれます。