

# 稲中ランチタイム通信

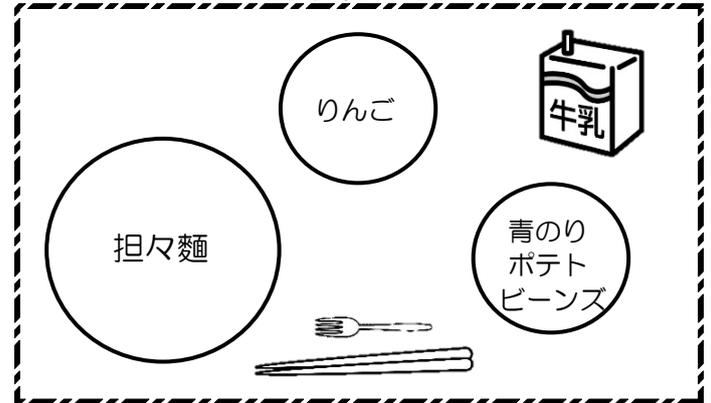
12月6日(金)

## 今日の献立

担々麺  
青のりポテトビーンズ  
果物(りんご)  
牛乳



盛り付け図



## 『担々麺』について

担々麺は、中国の四川料理のひとつで、ごま風味のスープに辛みを利かせた肉みそを乗せた麺料理です。担々麺には「担ぐ」という文字が二つ使われています。四川省の成都では、天秤棒を担いで物を売り歩くことを「担々」と呼んでいたことに由来します。片方に七輪と鍋を、もう片方に麺や調味料などをつるして、担いで売っていた料理なので担々麺と名付けられたそうです。中国ではスープの無い「汁なし担々麺」が主流で、日本では日本人の口に合うよう変化して発展しました。

## 先生からの食育コメント

本場四川の痺れる辛さの担々麺は、日本人の口には合わなかったため、辛さをおさえ、ごまを加えてクリーミーに仕上げた担々麺が発展しました。担々麺にチンゲン菜を添えるのも、日本で生まれた文化のようです。