

# 今日の給食ニュース

令和8年1月27日

## 今日のメニュー

ごま担々麺、厚揚げと小松菜の炒め物、みかん、牛乳【中国】



<年中児のプレートです>

## 今日の食材紹介とクイズ(栄養教諭の先生より)

1月24日～1月30日までは、「全国学校給食週間」です。この週間は給食のことを知ったり、考えたりする週間です。給食では今日から1週間、世界の料理や日本の郷土料理を出していきます。これをきっかけに世界の料理や郷土料理を知り、食べることに興味を持ってほしいと思います。

今日は「中国」の料理です。「ごま担々麺(たんたんめん)」の紹介とクイズをします。ではさっそくクイズです。

担々麺の「担々」という名前の由来は何でしょう？

- ①麺を担(かつ)いで売っていたから
- ②スープに担々という調味料を使うから
- ③麺を担ぐと辛さが増すから

正解は①の麺を担いで売っていたからでした。

昔、中国では棒に麺やスープを担いで売り歩いていたので「担々麺」と呼ばれるようになりました。今日はスープにねりごまを使って、ごまの香りとコクをだしています。

今日も美味しく作ってくださる調理員さんに感謝をしていただきましょう。