

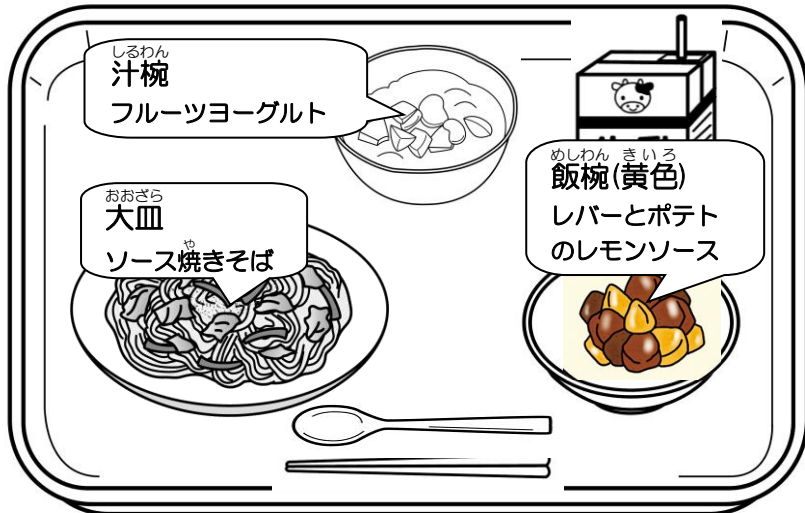


# きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちげつようび  
令和6年4月22日 曜日

## や 焼きそばの歴史



まつとしさん はる  
松戸市産の春キャベツを  
つか  
使っています♪  
むかし だ が し や う  
昔は駄菓子屋で売られ、  
こ どものおやつとして人気  
にんき  
でした。



や 焼きそばは、ちゅうかめん にく きょかいりい やさい いっしょ いた  
中華麺を肉や魚介類、野菜などと一緒に炒めたもの  
や 焼いたちゅうかめん くざい  
中華麺に具材をあんとしてかけたもので、そのルーツは  
ちゅうごく チャオメン  
中国の炒麺だといわれています。

や 焼きそばがにほん たんじょう ねんごろ  
日本で誕生したのは、1950年頃だそうです。

や 焼きそばといえば、あじ おも う ひと おお  
ソース味を思い浮かべる人が多いのではない  
でしょうか？実は最初はちゅうごく チャオメン なら しお しょうゆ あじつ  
中国の炒麺に習い、塩や醤油で味付けを  
していました。しかし、とうじ こむぎこ こうか  
当時は小麦粉が高価だったので、めん へ  
麺を減ら  
してつか りょう ぶん  
キャベツを使って量を増やしていたそうです。その結果、味が  
うす ぶん あじ こ おぎな や  
薄くなった分、味の濃いソースで補うようになりました。焼きそ  
ばをあじつ にほん しょくぶんか  
ばをソースで味付けするのは、日本だけの食文化だそうです。

きょう ぶたにく いろ やさいい や  
今日は、豚肉と色々な野菜入りのソース焼きそばです♪

きょう きゅうしょく つか ちばけんさん た もの  
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆  
ぎゅうにゅう ぶた しょうが ふなばししさん こまつな  
牛乳 豚レバー 生姜 キャベツ 船橋市産→小松菜

