



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちきんようび
令和6年10月18日金曜日

せかいあじ

世界味めぐり

ちゅうごく

中国②



きょう ふなばしし ちゅうごく しーあんし ゆうこう と していけい しゅうねん むか
今日は、船橋市と中国の西安市が、友好都市提携30周年を迎えた記念献立の第二弾です。

しーあんし いる ちょうあん みやこ きてん
西安市は、古くは長安とよばれ、都があり、シルクロードの起点になっていて、政治・経済・文化の中心として栄えてきました。

むかし こむぎ さいばい こむぎこ つく めん きょうざ
また、昔から小麦がたくさん栽培され、小麦粉で作った麺や餃子、饅頭などを食べられてきました。「じゃんじゃん麺」も西安市でよく食べられている料理です。じゃんじゃん麺は、小麦粉と塩、水で生地を作り、生地の両端を持って上下に揺らしながら、軽く台に打ち付けます。この時、じゃんじゃんと音がすることが、名前の由来といわれています。今日は、日本のほうとう麺で代用して、作っています。今日の給食のじゃんじゃん麺を食べて、本場のものを食べてみたいと興味をもってもらえたら、嬉しいです。

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 ふなばししさん こまつな
牛乳 きゅうり 船橋市産→小松菜

