



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ か かようび
令和7年1月14日 火曜日

にほん ちゅうかりょうり れきし 日本の中華料理の歴史



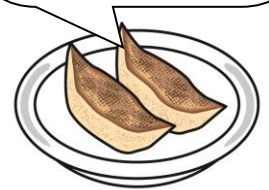
ラーメン

ちゅうごく にほん
中国と日本では、麺や具の特徴が全然違います。興味のある人は調べてみてくださいね、



ギョウザ

ちゅうごく や
中国では、焼かずにゆでたり、蒸したりして食べるのが主流です。



ちゅうかりょうり ちゅうごく りょうり かんが ひと
ラーメンやギョウザなどの中華料理は、中国の料理と考える人が多いかもしれませんが、日本の中華料理と本来の中国の料理とは、違いがあります。

にほん ちゅうかりょうりてん つく はじ めいじじだい はい
日本で、中華料理店が作られ始めたのは、明治時代に入ってから
の1867年のことです。それから、160年近くかけ、日本で手に入る
しよくざい にほんじん くち あ あじつ か ほんらい
食材や日本人の口に合うような味付けに変えてきたので、本来
の中国の料理とは違う、日本独自の料理として発展しました。

いた やさい ちゅうごく チャオメン もと む いた
「炒めそば野菜あんかけ」は、中国の炒麺を元に、蒸して炒め
ちゅうかめん りょうり もともと ちゅうごく チャオ
た中華麺にあんかけをかけた料理です。これは、元々の中国の炒
メン ちか りょうり チャオメン もと りょうり なか や
麺に近い料理ですが、炒麺が元になる料理の中には、「ソース焼き
そば」のように中国にはない味付けのものもあります。中華料理は、
ちゅうごく りょうり にほんどくじ しよくぶんか
中国の料理をもとにした日本独自の食文化といえそうです。

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 にんじん ふなばししさん こまつな
牛乳 豚レバー 人参 船橋市産→小松菜

