



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちすいようび
令和7年4月16日水曜日

にほん や れきし 日本での焼きそばの歴史



あいちけんさん はる
愛知県産の春キャベツを
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、中国の炒 麺がもとになった料理です。

では、日本で食べられるようになったのは、いつ頃でしょう？

めいじじだい たいしょうじだい しょうわじだい
①明治時代 ②大正時代 ③昭和時代

こた しょうわじだい いま やく ねん まえ
…答えは③昭和時代。今から約75年くらい前からだそうです。

や
焼きそばといえば、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、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、当時は小麦粉が高価だったので、麺を減
らして、キャベツを使って 量を増やしていたそうです。その結果、
あじ うす ぶん あじ こ おぎな や
味が薄くなった分、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 やさしい や
今日は、豚肉と色ん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
☆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 しょうが
牛乳 生姜

ふなばししさん こまつな
船橋市産→小松菜

