

○令和5年9月12日は年に一度の「冷やし中華」です。

メニューは

冷やし中華麺、牛乳、白菜とひき肉のスープ、ちくわのカレー揚げ、冷やし中華の具、冷やし中華スープです。

まだまだ暑い日が続いているので、今日は1年に1度の冷やし中華です。麺を袋の中でほぐしてから食器に移し、冷やしスープの具とスープをかけて食べます。学校からの連絡ノートには、児童生徒たちも喜んで食べていたと書かれていました。

さて、冷やし中華は、名前に「中華」とつきますが、日本が発祥だといわれています。昔、冷たいうどんやそばを食べていた日本人が、夏に冷たいラーメンが食べたい…ということで、考え出したそうです。そうめんやそばと違って、いろいろな具材と食べるので、栄養バランスもよくなります。給食では、まだ暑い時期なので、野菜だけの具材ですが、スープや揚げ物で栄養バランスのよい食事になるように工夫しました。

