

12月3日（火）

きょうは“^{かんどん}広東めん”についてのお話です。

^{こんだて}献立の名前に「^{かんどん}広東」という文字が入っているので、中国の^{かんどんしょう}広東省を^{れんそう}連想して、^{ちゅうか}中華料理かと思ってしまうのですが、^{じつ}実は“^{かんどん}広東めん”は日本で生まれた^{めん}麺料理です。その^{とくちょう}特徴は、^{ちゅうか}中華そばに野菜や肉などの具がたくさん入った、トロトロの^{あん}餡をトッピングしていることです。ラーメン屋さんでは、^{ごもく}五目あんかけラーメンという名前が出てくることもあります。

きょうの給食では、野菜がたっぷり使われていて^{えいようまんてん}栄養満点に^{しあ}仕上がっていますので、しっかり残さずに食べましょう。