

1月18日（火）

きょうは、“ちゃんぽんうどん”の具材として入っている「なると」
についてのお話をします。まず、「ちゃんぽん」という言葉は、“色々
な物をま混ぜること”や“ま混ぜた物”という意味があります。そのため、
“ちゃんぽんうどん”には豚肉やぎよ魚介類、野菜などの具材がたっぷり
使われていて、えいよう栄養たっぷりです。具材の「なると」は、魚のすり身
かねつを加熱したもので、ちくわやかまぼこと同じねりもの練り物の仲間です。切っ
た時の切り口が、瀬戸内海にあるせとないかい鳴門海峡のなるとかいきょううず潮のしお渦巻うずまきに似て
いるので、「なると」という名前になったそうです。

きょうもえいようまんてん栄養満点ですので、しっかり残さずに食べましょう。