

## 3月8日（火）

きょうは、9月に続いて2回目の登場になる“<sup>かんどん</sup>広東めん”についてのお話です。

<sup>こんだて</sup>献立の名前に「<sup>かんどん</sup>広東」という文字が入っているので、中国の<sup>かんどんしょう</sup>広東省を<sup>れんそう</sup>連想して、<sup>ちゅうか</sup>中華料理かと思ってしまうのですが、<sup>じつ</sup>実は“<sup>かんどん</sup>広東めん”は日本で生まれた<sup>めん</sup>麺料理です。その<sup>とくちょう</sup>特徴は、<sup>ちゅうか</sup>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<sup>あん</sup>餡をトッピングしていることです。ラーメン屋さんでは、<sup>ごもく</sup>五目あんかけラーメンという名前を出していることもあります。

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