

知ってる? 「サンマーメン」のひみつ

きょうの給食のお話は
神奈川県有名なラーメン「サンマーメン」。
さて、サンマーメンの中には、
お魚の「サンマ」が入っているでしょうか?



「サンマ」は入っていません!



・サン＝「しんせんな、
シャキシャキした」



・マー＝「上に のせる」



という意味の、中国の言葉から きました。

お肉や たっぷりの 野菜を いためて、麺(めん)の
上に のせた、横浜(よこはま)生まれの ラーメンです。



とろとろの「あん」と たっぷり野菜!

サンマーマンの
ポイントは、スープが
とろとろの「あんかけ」に
なっていること!
もやし、はくさい、にんじん
など、野菜の えいようが
たっぷりとれて、
体が元気になります。



クイズ第1問！

サンマーメンは、もともとどんなごはんだったでしょう？

【1】王さまが食べる
とくべつな ごはん



【2】料理をつくる人が
食べる「まかない」の
ごはん



答えは【2】！料理をつくる人のごはん

**お店であまった野菜を使って、コックさんたちが
自分のために作ったのがはじまりと言われています。**

**食べ物をむだにしない、
食品ロスを減らす
すばらしいアイデアですね！**



クイズ第2問！

どうしてスープをとろとろの「あんかけ」にしたのでしょうか？

【1】スープが冷めない
ようにするため



【2】スープを **あまく**
するため



答えは【1】！スープが冷めないようにするため

昔、横浜のみなとでは、寒い外でたくさんの人がはたらいていました。
その人たちが、さいごまであつあつのラーメンを食べて体を
温められるように、「あんかけ」になったのです。



今日の給食も！



作ってくれた人に「ありがとう」の気持ちをもつ



食べ物を むだにしない
(のこさず 食べる)



野菜をたくさん 食べて
元気な 体をつくる



きょうの **給食**も、よくかんで **おいしく** いただきますよう！