

おはなし給食だより



令和5年(2023年)8・9月
だいいちがっこうきゅうしょくきょうどうちゅうりじょう
第一学校給食共同調理場

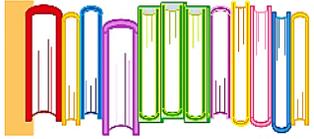


「うどん対ラーメン」

たなか ろくだい 田中 六大
さく え こうだんしゃ 作・絵 講談社

～どんなおはなし?～

ラーメンからうどんに届いた一通の手紙。「うどん」か「ラーメン」かどちらがおいしいか決めようという果たし状でした。色々な攻撃を駆使し、戦いの火ぶたがきられました。最後は、どちらがおいしいと決まったのでしょうか?



ほん なか どうじょう りょうり きゅうしょく
本の中に登場する料理を給食
ていきょう
で提供します。



VS

9/22(金) みそラーメン



うどんとラーメンは、どちらも小麦粉から作られています。

うどんの麺は、小麦粉に食塩と水を加えて作ります。ラーメンは、「かんすい」という液が使われています。これがラーメンの麺の香りと黄色いコシのあるもとになります。

うどんの麺



ラーメンの麺



うどんは「うどんできた」(加藤 休ミ/福音館書店)「きつね

うどん たぬきうどん」(古内ヨシ/大日本図書)

ラーメンは「ぼくがラーメンたべてるとき」(長谷川義史作・

絵/教育画劇)「かいけつゾロリ(30)かいけつゾロリあついで!

ラーメンたいけつ」(原 ゆたか/ポプラ社)など、いろいろ

な本にもててきます。



にほん 日本

らーめん

北海道 函館ラーメン
みそ味のスープに中太のちぢれ麺

北海道 札幌ラーメン
みそ味のスープに中太のちぢれ麺

福島県 喜多方ラーメン
しょうゆ味の平たいちぢれ麺

栃木県 佐野ラーメン
しょうゆ味のちぢれ麺

東京都 東京ラーメン
煮干しのだしがきいたししょうゆ味の細いちぢれ麺

神奈川県 横浜ラーメン
中華料理からはってんしたラーメン

徳島県 徳島ラーメン
スープは3種類あり、麺は短めで、あまからく煮こんだ豚肉と生卵がのっている

和歌山県 和歌山ラーメン
中華そばの屋台が元祖

岐阜県 高山ラーメン
とりがらなどのだしに国産しょうゆなどを入れて味をつけるスープと平たい麺

福岡県 博多ラーメン
屋台から始まったラーメンが元祖といわれている

京都府 京都ラーメン
主にしょうゆ味のこってりしたスープとまっすぐな麺

広島県 尾道ラーメン
白くにゴったとんこつスープに細くてまっすぐな麺

長崎県 長崎ちゃんぽん
豚肉や野菜、かまぼこをいためて麺といっしょにこむ

熊本県 熊本ラーメン
スープは3種類あり、麺は短めで、あまからく煮こんだ豚肉と生卵がのっている