



## 6月24日(金) しょうゆラーメン(パック麺・スープ) 大根とハムのサラダ カットパイナップル 牛乳

ラーメンの具材としてよく使われる「メンマ」は、麻竹と呼ばれるタケノコを煮てから乳酸発酵させた加工食品です。別名「シナチク」とも呼ばれています。

最近は様々な味付けのものがあり、瓶詰めの総菜としても利用されるようになってきました。

麺料理の上に「メンマ」をのせる習慣は日本独特のもので、中国や台湾では、おつまみや炒め物などにして食べるのが一般的だそうです。