



3月22日(水) パン 肉だんご 野菜とツナのサラダ 煮込みちゃんぽん麺 牛乳

今回の汁物は煮込みちゃんぽん麺です。

ちゃんぽんは、豚肉、ネギなど野菜、蒲鉾などの魚肉生産品、その他の具材をラードで炒め、鶏ガラや豚骨などで取ったスープで味を調え、そこに麺を入れて煮た全国的に知られる長崎名物の麺料理です。

1899(明治32)年、長崎市中華料理店の店主が中国人留学生に安くて栄養があるものを食べさせようと、鍋で野菜や肉の切れ端などを炒め、そこに麺を入れ濃いめのスープで煮込んだ料理を作ったのがはじまりとされています。

ちゃんぽんという名称の語源は、簡単にご飯という意味の「喰飯(シャンポン)」がなまったものが由来など諸説あります。