

Bブロック用

おはなし給食

きゅうしょく



つき かい ほん なか どうじょう りょうり
月に1回、本の中に登場する料理を
きゅうしょく ていきょう
給食で提供します。

はなび
「花火とおはじき」より

5/22(金) やきそば



やき「そば」という名前ですが、「そば」の実をひいた粉で作るのではなく、小麦粉からできた中華めんで作ります。

給食ではソース味ですが、塩味や、しょうゆ味、あんかけなど、いろいろな味のものがあります。



焼きそばなどの屋台グルメが出てくる本は、「やきそばばんばん」(はらぺこめがね作/あかね書房)、「ウツソースやきそば」(ささきみお作・絵/ひさかたチャイルド)、「たこやきマントマン はじめてのぼうけんのまき」(高田ひろお作/中村泰敏絵/金の星社)、「やたいのおやつ」(ふじもとのりこ作・絵/鈴木出版)などがあります。



はなび 「花火とおはじき」



さく かわしま え たかはしかずえ
作:川島えつこ 絵:高橋和枝
ポプラ社



～どんなおはなし?～

どんな時も、あいのためなら何でもしてくれたおばあちゃん。だけど、おばあちゃんは亡くなってしまい、あいは何もしてあげられなかった...。おばあちゃんのお通夜の夜、あいには不思議なお姉さんにつれだされ、いっしょに花火を見ることになったけれど...?

いろいろな焼きそばを紹介します!

タイ風の焼きそばです。米粉で作った麺とえびやもやし、ニラ、卵などをタマリンドやナンプラーなどの調味料で甘酸っぱく味付けしています。



パッタイ(タイ)

ミーゴレンの「ミー」は麺、「ゴレン」は炒める、を意味するインドネシア語です。もちもちの麺に「ケチャップマニス」というインドネシアの甘口しょうゆで味付けするのが特徴です。



ミーゴレン(インドネシア)



よこて
横手やきそば(日本)

秋田県横手市発祥の焼きそばです。太めのもちもち麺にウスターソースをからめ、仕上げに目玉焼きをのせ、横に福神漬をそえるのが特徴です。