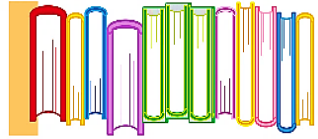


# おはなし給食

きゅうしょく



ほんの中に登場する料理を給食で提供します。



## 「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。色んな攻撃を駆使し、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?



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のになります。

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
- 和歌山県 和歌山ラーメン**: 中華そばの屋台が元祖といわれ、細い麺
- 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**: 白くにごったとんこつスープに細くてまっすぐな麺
- 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
- 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**: とんこつやとりがらスープに太めの麺