



let's go to the kitchen



## じゃじゃ麺



「じゃじゃ麺」は学校給食のオリジナルメニュー！  
この味をお家で再現してみましょう！

### 【材料】

分量：4人分  
中華そば…4玉  
豚ひき肉…120g  
ショウガ…ひとかけ  
ネギ…80g  
ラード…小さじ2  
水…4カップ(800cc)  
中華スープの素…小さじ1  
砂糖…大さじ1と1/3  
酒…小さじ2  
みそ…90g(大さじ5)  
片栗粉…大さじ2  
水(片栗粉用)…大さじ4  
唐辛子…お好みで

みんなの給食を考えています！



給食センターの皆さん

### 【作り方】

- ①ショウガの皮をむいてすりおろす。ネギは小口切りにする。
- ②フライパンを熱してラードを溶かし、豚ひき肉、すりおろしたショウガ、ネギの半量を加えて炒める。
- ③水を入れ、煮立ったら中華スープの素、砂糖、酒、みそで味つけをし、分量の水で溶いた片栗粉を入れてとろみをつける。
- ④①の残りのネギを加え、火を止める。
- ⑤中華そばをゆでて水を切り④をかける。  
お好みで唐辛子を振りかけたら完成。



ホームページ  
でも紹介して  
るにゃ〜！



### Point

- ・ラードはサラダ油でも代用できます。
- ・豚ひき肉は塊にならないよう丁寧に炒めましょう。
- ・ネギは、半量を肉と炒めて甘みを出し、最後に半量を加えることで風味良く仕上がります。
- ・中華そばは、やわらかめにゆでると、あんとよく絡みます。

### じゃじゃ麺 誕生こぼなし

昭和50年代の給食は、麺類の種類が少なく新しい献立をいろいろ考えていました。そんなとき、八戸市内の中華料理屋さんの「肉みそめん」がおいしいと話題になっていました。給食にも取り入れられないかと工夫を重ねた結果、じゃじゃ麺が誕生！少しずつ味を変えながら工夫を続けた結果、人気メニューとなりました。