

温麺 (うーめん)

れきし 歴史

江戸時代の初期、宮城県白石市に鈴木味右門という人がいました。味右門の父親は、胃を病んでいましたが、旅のお坊さんから油を一切使わない麺の作り方を教えてもらい、その麺を温めて父親に食べさせたところ、たちまち元気になったそうです。この話を聞いた白石の殿様が、味右門の温かい思いやりをほめ、「温麺(うーめん)」と名づけました。

とくちょう 特徴

油を使用していないため消化が良く、胃腸にやさしい食材です。体調不良や風邪をひいた時に食べるのもおすすめです。うーめん1本の長さは9cmほどで、茹でやすく食べやすいように工夫されています。

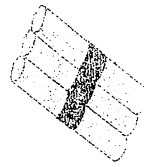
りょうり 料理

そうめんのように冷たくしたり、名前のとおりに温かい汁に入れて食べます。また、うーめんは宮城県の特産品で郷土料理「おくずかけ」に入れたりします。

9月21日(水)の献立

- ★わかめごはん
- ★牛乳
- ★あかうおのたつたあげ
- ★ごまあえ
- ★おくずかけ
- ★れいとうみかん

おくずかけに使われている食材



うーめん



じゃがいも



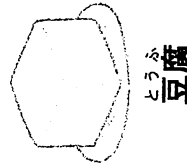
にんじん



さやいんげん



しいたけ



豆腐



油揚げ



糸こんにやく

イラストのように、今日のおくずかけにはうーめんのほかにもたくさんの食材が使われています。バランスよく栄養を摂ることができるので、残さず食べましょう。

せんだいのむらがっこうきゅうしよく
仙台市野村学校給食センター