給食メモ　No.8-34

A は 10 月 20 日(火)　B は 10 月 23 日(金) の





給食センターからのお知らせです！

給食の時間に使ってください



ガタタンラーメンについて



芦別市…空知管内に位置し、北海道のほぼ真ん中にある町。
人口は約1万人（R8.8.31時点）。
明治時代後期から石炭の採掘がはじまり、人口が約7万500人を超える炭鉱のまちとして大きく発展したそうです。その後、1992年に芦別市の炭鉱は閉山したそうです。

芦別市の郷土料理　ガタタンラーメン

「**ガタタン**」は、戦後、中国（満州）から引き揚げてきた方が中国の家庭料理をヒントにし、芦別市の中華料理店で提供したのが始まりと言われています。

野菜、肉、魚介類、だんごなど沢山の具材を入れ、片栗粉でとろみを付けて、溶き卵をふんわり流し入れた塩味のスープです。具沢山でボリュームがあるため、戦後、炭鉱で働く人々の冷えた身体を温め、おなかを満たす料理として愛されてきました。

本来はスープのみでしたが、現在は「ガタタンラーメン」や「ガタタンチャーハン」などにアレンジされた料理を芦別市内で食べることができるそうです。

☆今回の給食では、ぶた肉、白菜、たけのこ、にんじん、なると、きくらげ、溶き卵を使った「**ガタタンラーメン**」を提供します！☆

「**ガータ**」という小麦粉を水で練って小さな塊にした料理が「**ガタタン**」の名前の由来とされています。



※試作時のイメージ写真です。