

ジャージャー<sup>めん</sup>麺は、北京料理<sup>ぺきんりょうり</sup>のひとつです。豚肉<sup>ぶたにく</sup>に

人参<sup>にんじん</sup>やたけのこなどの刻<sup>きざ</sup>んだ野菜<sup>やさい</sup>を炒<sup>いた</sup>め、みそや

トウバンジャン<sup>から</sup>という辛<sup>ちゅうみりょう</sup>い調味料<sup>あじ</sup>で味をつけた

あん<sup>めん</sup>を麺<sup>た</sup>にかけて食べます。

給食<sup>きゅうしょく</sup>のジャージャー<sup>めん</sup>麺は、辛<sup>から</sup>さは控<sup>ひか</sup>え目<sup>め</sup>になって

います。麺<sup>めん</sup>をあん<sup>いっしょ</sup>と一緒によく

混ぜ<sup>ま</sup>てから食<sup>た</sup>べて下<sup>くだ</sup>さい。





めん  
ジャージャー麺、ナムル、  
はるさめ  
春雨スープ。