

きょうのきゅうしょく

# チャンポン



チャンポンは、<sup>ながさきけん</sup>長崎県の<sup>きょうどりょうり</sup>郷土料理です。

<sup>ます</sup>むかし<sup>がくせい</sup>貧しい<sup>やす</sup>学生に<sup>えいよう</sup>安くて<sup>えいよう</sup>栄養のあるものを

<sup>た</sup>食べさせようと、<sup>やさい</sup>野菜<sup>にく</sup>くず<sup>き</sup>や肉の切れはしなどを

いため、<sup>ちゅうかめん</sup>中華<sup>い</sup>麺を<sup>に</sup>入れ<sup>こ</sup>スープで<sup>に</sup>煮<sup>こ</sup>込んだボリューム

たっぷりの<sup>りょうり</sup>料理を<sup>つく</sup>作り<sup>あ</sup>上げ『ちゃんぽん (チャンポン)』

となったそうです。