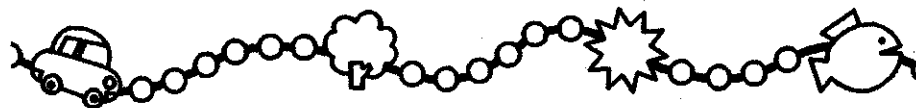


学校給食週間



テーマ『神奈川県のお味・ご当地グルメ』

きょうの献立^{こんだて}・サンマーメン・むししゅうまい・ゆでやさい
・ぎゅうにゅう

【サンマーメン・むししゅうまい】

『サンマーメン』^{しょうわ} 昭和20年代前半、^{よこはま} 横浜の^{ちゅうかりょうりてん} 中華料理店で^う 売^だり出されたといわれている。
^{ちゅうごく} 中国の^{かんとうご} 広東語の^よ 読み^{かた} 方の、^{さん} 生(サン)は、^{しんせん} 新鮮な^{やさい} 野菜の^{しゃきしゃき} シャキシャキとした^{しょっかん} 食感、^{まー} 馬(マー)は
^{めん} 麺^{うえ} の上^な にのせることからその名がついた。

『むししゅうまい』^{しょうわ} 昭和3年、^{よこはま} 横浜^{ちゅうかがい} 中華街の^{りょうり} 料理を^{よこはま} 横浜^{えき} 駅の^{えきべん} 駅弁に、^{さめて} さめても^{おいしい} おいしい
「^{べんとう} シウマイ弁当」として^{つく} 作られた。^{はんばい} 販売^{とうしょ} 当初は^{ねだん} 値段が^{たか} 高く、^う なかなか^う 売れ^{なかつた} なかったが、^{せんご} 戦後、
^{よこはま} 横浜^{めいぶつ} 名物として^{ぜんこく} 全国的に^し 知られるようになった。