

都立武蔵附属中給食室から

10月23日、本校の富澤先生が考案した担々麺のレシピを学校給食用にアレンジしました。
その名も『TOMIZAWA TanTan (給食 Ver.)』です。

10月23日『TOMIZAWA TanTan (給食 Ver.)』

富澤先生の味を目指して調理開始！！



写真1



写真2



写真3

ラー油作りからスタート！

(写真1) 玉葱と生姜を

じっくり加熱

(写真2) 調味料を加え

(写真3) 手作りラー油の完成



写真4



写真5

続いて肉味噌作り

(写真4) ラードで炒める

(写真5) テンメンジャンや、紹興酒を加え味を調えてから花椒(ホアジャオ)で風味づけ



写真6



写真7



写真8

最後にスープ作り

(写真6) スープに入る葱を

ラードで炒める

(写真7) 鶏ガラスープと調味料を加え味を調える

(写真8) たっぴりの練りごま・すりごま、手作りラー油を加え完成！！

10月23日(木)

TOMIZAWA TanTan
(給食 Ver.)

シャイン・マスカット

牛乳

芋入りサラダ

「スパイス香る、練りごま
たっぴりの担々麺！
うまい、美味すぎる！！」
富澤先生実食コメント

「ついに今日ですね！」と生徒
たちが楽しみにしてくれていた
「TOMIZAWA TanTan(給食
Ver.)」。中華独特の香辛料等も
使ってスープを作りましたが、
スープまで飲み干してくれる生
徒もいて、嬉しい驚きでした。お
かわりに来てくれる生徒も多
く、全校の残菜は今年一番少な
い日となりました。