

きょううどりょううりしょうかい いわてけん 郷土料理紹介～岩手県～

いわてけんもりおかし さんだいめんりょうり 岩手県盛岡市の三大麺料理

もりおかれいめん もりおか めん もりおかさんだいめん よ
盛岡冷麺、盛岡じゃじゃ麺、わんこそばの3つを「盛岡三大麺」と呼びます。

もりおかれいめん 盛岡冷麺	もりおか めん 盛岡じゃじゃ麺	わんこそば
ピリッと辛い、冷たい麺料理。 大根のキムチが辛さのもと。口直しとして、季節に合わせたりんご、梨、スイカなどの果物がのせられる。	平たいうどんに肉みそ、きゅうり、ねぎをのせ、好みに合わせてラー油やおろししょうが、にんにく、酢をかけて食べる。ジャージャー麺のうどん版のような料理。	熱いそばつゆにくぐらせた一口大のそばをお椀に入れ、お箸さんが食べ終わると次々おかわりのそばが入れられる。ふたを閉めるまで終わらない。

もりおか めん ちーたんたん 盛岡じゃじゃ麺のしめは鶏蛋湯！

もりおか めん た おあと うつわ わ い にく ついか じる
盛岡じゃじゃ麺を食べ終わった後の器にたまごを割り入れ、肉みそを追加してうどんのゆで汁を加えます。そして、よくかき混ぜ、できあがったスープをしめの料理としていただきます。これが「鶏蛋湯（チータンタン）」です。給食ではチータンタンをイメージして、たまごスープを合わせました。

