


きょうどりょうりしょうかい 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

もりおかかれいめん もりおか さんだいめん めん
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。

もりおかかれいめん 盛岡冷麺	もりおか さんだいめん 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、お客 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 さんだいめん 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 さんだいめん めん た お あと うつわ
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。

