

リャンパンメンの「めん」ができるまで

小麦粉は鶴岡市羽黒地域の月山高原で「庄内スマート・テロワール」の一環として作られたものです。

小麦は秋(10月上旬)に種をまき、雪の下で冬を越し、翌年の梅雨時期(6月下旬)に収穫します。

注目

「庄内スマート・テロワール」とは…

庄内にある農地を活用して地域の皆さんが必要としている食料を地域の皆さんで協力して生産し、消費していく持続可能な食糧自給を目指す取り組みです。

6月～9月の給食のリャンパンメンの「めん」は、鶴岡産小麦「ゆきちから」100%のものです。鶴岡産小麦の香りや歯ごたえを味わって食べましょう。

小麦粉の品種名は「ゆきちから」です。ラーメンを作るのに適した小麦粉です。

給食のリャンパンメンの「めん」は干し中華麺です。大山のすがわら製麺より作ってまいります。



すがわら製麺の菅原さん
「わたし達を作っています♪」

給食のラーメンの製造工程

【スタート】



① ゆきちから100%の小麦粉に庄内柿の果汁、水、塩を加えてよく混ぜる。



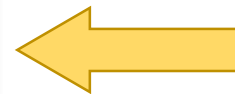
② 小麦粉を練る。



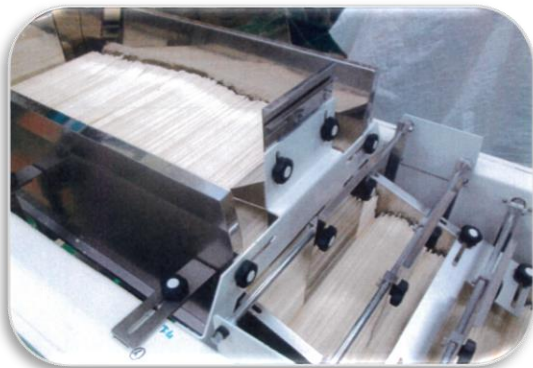
③ 平らに延ばす。



④ 細く切り出す。



⑤ 乾燥させる。



⑦ 計量する。



⑧ めんを切る。

