

## 【インスタントラーメンのヒミツ】

☆ラーメンスープは、いろいろな「調味料」をじょうずに  
つか  
使うとできちゃう？



とりにく ぶたにく さかな つく ちょう みりょう  
鶏肉や豚肉、魚から作る調味料

①もっと簡単に作れるのが、「インスタントラーメン」!!

◇ゆでる → スープを入れる → 食べる

◇だれでも、同じ味のラーメンが作れる。食べられる。



いろいろなインスタント「袋めん」



- ② インスタントラーメンは「日本人」が発明した!!
- ◇ 1958年（東京タワー完成。校長が生まれる2年前。）
  - ◇ 安藤百福さん（日清食品をつくった人）
  - ◇ すべてのはじまりは「日清チキンラーメン」だった!!



むかしの「チキンラーメン」



いまの「チキンラーメン」

- ④ オドロキの発明、カップヌードル!!!
- ◇ どんぶりいらず お湯を入れて3分!! フォークつき!!



カップヌードルの自販機。フォーク付き!!



歩行者天国での「食べ歩き」がはやった?

【ぎもん・疑問・?】

- ◇ お湯を入れる・煮るだけでできちゃうヒミツは?
- ◇ 生の麺は腐りやすい。カップ麺は長持ちする。なぜ?
- ◇ そもそも、どうやって作るの? ふしぎ…。

★調味料やラーメンを「宣伝したり買うことをすすめたりする」わけではありません。  
 ★参考 日本即席食品工業協会HP インスタントラーメン図鑑 ほか)