

# 心に笑顔！なみえ焼そば

## なみえ焼そば新聞

### びつくりなみえ焼そば

こんなにおいしい ほっぺたがおちそう

わたしたちが取材した新聞です。読んで下さい。

浪江小学校3年  
渡部 雅晴  
瀧 リリカ  
瀬尾瑠衣菜



七月五日(金)に浪江小学校の体育館で食も食べている

て、ほっぺたがおちそうでした。こんなおいしいなみえ焼そばは、初めて食べました。一回食べた人は、だれでもまた食べたくなるにちがいないありません。とにかくソースの味とめんもちも感じがよいからです。おかわりをする人の行列ができました。(瀬尾)

### 集合だ！浪江町

浪江町には、「なみえ焼そば太国」があります。浪江町商工会青年部の人たちがつくりました。浪江町を全国のの人に知ってもらいたくて「なみえ焼そば太国」を作ったそうです。全国の人が浪江町に来てもらいたいそうです。今は浪江町のことを全国の人に忘れてもらいたくないです。なみえ焼そばを食べるとおなかがいっぱいになります。

### もちもちして おなかいっぱい

「なみえ焼そば」の文字には「き」を入れます。(瀬尾)

浪江町に住んでいた人だそうですね。浪江のためには何かできないかと考えて、なみえ焼そばを作ろうと思ったそうです。

焼そばを作る人々、なみえ焼そばのふり入れていまして、が焼きそばを作るので「そうすね」とソースはひ伝のソースです。めるいで、三回に分けて入れていまして。(瀧)

### 「き」を入れます

「早く食べたいよね」と声をかけます。すると待た後、ソースをたっ



せん。ドラえもんがいたら、そのタイムマシンで浪江でなみえ焼そばを食べてみたいなあと思います。(渡部)

浪江町に住んでいた人だそうですね。浪江のためには何かできないかと考えて、なみえ焼そばを作ろうと思ったそうです。浪江のた

私は、なみえ焼そばの作り方をみてすごいなあと思いました。わけは、もやしを肉よりもたくさん入れているからです。

入っているのは、もやし、ぶた肉、めんです。めんはごく太めで、太さが六ミリメートルあります。

味付けは、ひ伝のソースです。ソースを入れた回数は三回です。三回に分けて入れたのはどうしてか調べてみたいです。

鉄板が金色だったのは、な



### すごい！すごい！

みえ焼そば太国の大王様が好きな色だからだ

この鉄板は、一度に百人分の焼きそばが作れるそうで、B1グランプリの時は、鉄板を6つも持っていきそうです。(瀬尾)