

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和7年12月4日

きょう きゅうしょく にくなんばん ぎゅうにゅう しゅんぎく あ
今日の給食は肉南蛮うどん、牛乳、春菊のかき揚げ、
から
ピリ辛きゅうりです。

むかし にほん ちほう なんばん
昔の日本では、ポルトガルやスペイン地方を「南蛮」と
よ 呼んでいました。そして、江戸時代にスペインやポルトガルか
え どじだい
ら日本に来た人たちが、健康のために“ねぎ”を盛んに食べて
にほん き ひと けんこう さか た
いたことから、「南蛮」は、ねぎを指すことがあります。今日
なんばん さ きょう
のうどんにも、豚肉とたっぷりのねぎを入れて、仕上げました。
ぶたにく い し あ

きょう あ しょう しゅんぎく ふゆ しゅん
また、今日のかき揚げに使用した“春菊”は、冬が旬の
りよくおうしょくやさい どくどく ふうみ かお とくちょう
緑黄色野菜です。独特の風味や香りが特徴ですが、かき揚
げにすることで食べやすくなります。

きょう た げんき まいにち す
今日もしっかり食べて、元気な毎日を過ごしましょう！

にくなんばん
肉南蛮うどん



けず だし と
削り節でだしを取ります

しゅんぎく あ
春菊のかき揚げ



ざいりょう
材料をまぜます



かたち
形をつくります



あぶら い
そっと油に入れ揚げます