

きゅうしょくじつ  
**給食室だより**

令和8年3月2日

きょう きゅうしょく  
今日の給食は、かしわうどん、ぎゅうにゅう だいがくいも から  
牛乳、大学芋、ピリ辛きゅうりです。

かしわうどんの「かしわ」とは、とり肉をさします。聞きなれない人も多いかもしれませんが、関西や九州地方では、とり肉は一般的にこう呼ばれているそうです。今日はうどんの汁にとり肉を使い、薄口しょうゆを使った関西風のうどんに仕上げました。

だいがくいも あ あま りょうり  
大学芋は、さつまいもを揚げて甘いみつをからめた料理です。  
なぜ“大学芋”というかということ、たいしょう しょうわじだい だいがくせい  
大正～昭和時代に大学生の  
おお がくせいがい この た とくぎょうだいがくまえ みせ  
多い学生街で好んで食べられていたから、東京大学前のお店  
こうあん はし しょせつ  
で考案されたのが始まりだから、など諸説あります。

きょう た からだ  
今日もしっかり食べて、じょうぶな体をつくりましょう。

だいがくいも  
大学芋



さつまいもは 56 kg  
使用しました！

かしわうどん



揚げたいもをタレと合わせます



小松菜を加え仕上げます