

今日の給食は、きつねうどん、牛乳、ゼリーフライ、きゅうりの香味和えです。

きつねうどんは、給食室でとった厚けずりのだしに、油揚げやとり肉、小松菜などを入れて作りました。

ゼリーフライは、埼玉県行田市の名物です。じゃがいもとおからを小判の形にして、油で揚げて作ります。小判、つまり銭の形をしたフライなので、銭フライと呼ばれ、それがなまってゼリーフライと言われるようになりました。

また、今日の和え物には旬のきゅうりを使用しています。さっぱりと食べられるよう、生姜醤油で味付けしました。

今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう。

ゼリーフライ



じゃがいも+おから+野菜を小判の形にします



2人でそうと油に入れます



数えてソースをかけます



きつねうどん



油揚げを煮ています



汁に油揚げを入れます