

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和 7 年 6 月 17 日

きょう きゅうしょく
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

きつねうどん



あぶらの油揚げを煮ています



2人でそっと油に入れます



汁に油揚げを入れます



汁に油揚げを入れます



小判→銭
→ゼリーフライ
と、なまつていきました。