

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年9月12日

きょう きゅうしょく にくなんばん ぎゅうにゅう あ
今日の給食は肉南蛮うどん、牛乳、イカのかりん揚げ、
こまつな
小松菜サラダです。

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 えてどしだい
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
にほん き けんこう さか た
から日本に来た人たちが、健康のために“ネギ”を盛んに食
べていたことから、「南蛮」は、ネギを指すことがあります。
きょう にく い しあ
今日のうどんにも、ぶた肉とたっぷりのネギを入れて、仕上
げました。

きょう こまつな にいざしない たかはしのうえん
また、今日の小松菜サラダには、新座市内の高橋農園さん
こまつな つか
でとれた小松菜が使われています。

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 ちょうりふうけい
肉南蛮うどん 調理風景



ネギ 16kgを洗います

はぎ だし
削り節でだしをとります



ネギを
くわ
加えます

いかのかりん あ ちょうりふうけい
イカのかりん揚げ 調理風景



いかに小麦粉とでん粉をまぶします



あぶら あ
油で揚げ、たれをからめます