



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年9月27日

きょう きゅうしょく ぎゅうにゅう だいがく
今日の給食は、おかめうどん、牛乳、よくばり大学い
はくさい こんぶ づ
も、白菜の昆布漬けです。

おかめうどんの『おかめ』とは、にほん ふる そんな
めん べつめい たふく よ えんぎ よ
お面の1つです。別名『お多福』とも呼び、縁起が良いもの
とされてきました。おかめうどんとは、かまぼこ、しいた
け、あおな ぐさい い さ ぐ
け、青菜などの具材を入れたかけうどんを指します。具を
なら べん に よ
並べると、おかめのお面に似ていることから、そう呼ばれ
るようになったそうです。

だいがく だいず
よくばり大学いもは、さつまいもだけでなく、大豆やち
はい はい あぶら あ あまから
りめんじゃこも入っています。油で揚げたから、甘辛いタ
し あ
しをからめて仕上げました。

きょう た じょうぶ からだ つく
今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

さつまいもの下処理風景



さつまいもは 56 kg !
汚れている部分を除き、
ていねいに洗います



食べやすいよう
1.5 cmの角切りに
します

白菜の昆布漬け



白菜はいったんゆで、
冷めます



こんぶを
混ぜて、
しょうみりょうを
加えます