

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年10月25日

今日の給食は、みそ煮込み風うどん、牛乳、キャベツのサラダ、鬼まんじゅうです。

今日は、愛知県の郷土料理です。みそ煮込みうどんは、鶏肉と野菜等が入ったみそ味の汁にうどんを入れ、煮込んでつくります。給食だと、煮込みうどんは配るのが大変なので、今日は麺と汁を別の食缶にしました。

鬼まんじゅうは、愛知県をはじめとした東海地方でよく食べられており、さつまいもと小麦粉を使って作ります。さつまいものゴツゴツした形が、鬼の角や金棒に見えることから、このように呼ばれています。

また、愛知県で生産量が多い野菜の1つがキャベツであることから、今日はキャベツのサラダにしました。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

おに 鬼まんじゅう



さつまいもの入った生地を、カップに入れていきます

キャベツのサラダ



クラスごとにはかって
食缶に入れます

