

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年11月13日

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。埼玉県さいたまけんの郷土きょうど料理りょうりや、新座市にいざしでとれる農産物のうさんぶつをたくさん取り入れています。今日の給食きゅうしょくは、おっきりこみ風うどんふう、牛乳ぎゅうにゅう、芋けんぴいも、野菜やさいの甘酢和えあまのあずあえです。

「おっきりこみ」とは、群馬県ぐんまけんや、埼玉県の北部・秩父地域さいたまけん ほくぶ ちちぶちいきの郷土料理きょうどりょうりです。手打ちの太麺てう ふとめんを「切っては入れ、切っては入れ」食べる様子から、この名前がついたと言われています。今日は、「ほうとう麺めん」という幅の広いうどんはば ひろを使っています。

そして、芋けんぴいもはさつま芋いもを細く切ほそきって油あぶらで揚げ、砂糖あで作ったみつをさとう つくをからめて作りました。噛みごたえがあるので、よくかんで食べることであごも鍛えられます。

今日もしっかり食べて、丈夫な体じょうぶ からだを作しましょう。

芋けんぴ



さつま芋 56 kgを、細く切ります

おっきりこみ風うどん



色々な具材を入れます



油で揚げます



ほうとう麺をゆでます