



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和6年2月1日

今日の給食は、ほうとう風うどん、牛乳、イカとちくわの天ぷら、うま塩キャベツです。

「ほうとう」は、山梨県の郷土料理です。幅の広い「ほうとう麺」といううどんを、たっぷりの具材とともにみそ味で仕上げた料理で、かぼちゃが入るのが特徴です。本当は麺を汁で煮込んで調理しますが、クラスでの配食しやすさを考え、麺と汁は分けて提供します。

うま塩キャベツは、キャベツとにんじんを塩昆布、ごま油、塩、しょうゆで味付けし、にんにくをきかせて作りました。キャベツとにんじんは、新座市内の鈴木農園さんで収穫された新鮮なものを使用しています。

今日もしっかり食べて、丈夫なからだを作しましょう！

ほうとう風うどん



かぼちゃの種を取り、角切りにします



ほうとう麺をゆでます

イカとちくわの天ぷら



ちくわ



いか