



きゅうしょくしつ

# 給食室だより

令和6年4月12日

今日の給食は、きつねうどん、牛乳、ちくわのいそべ揚げ、ごま和えです。

きつねうどんは、油揚げが乗ったうどんのことです。昔からきつねは縁起のよい動物とされており、そのきつねが好物の油揚げが乗ったうどんを“きつねうどん”とよぶようになったという説があります。

ちくわのいそべ揚げは、ちくわに“青のり”の入った衣をまぶし、揚げてつくりました。

また、ごま和えに使用したにんじんは、新座市内の鈴木農園さんより届けていただきました。

今日もしっかり食べて、じょうぶな体をつくりましょう！

きつねうどん

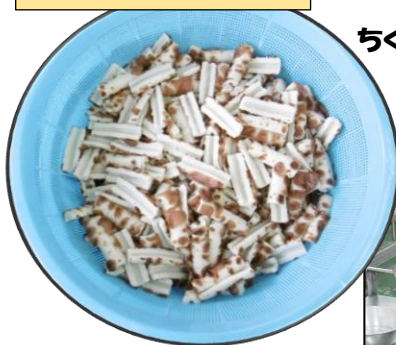


油揚げ 13kg を切ります



油揚げを甘辛く煮ます

ちくわのいそべ揚げ



ちくわ



衣をつくります



うどんをゆでます



油で揚げます