

7月16日(水)

★今日の食材の産地★

今日の給食



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉
ちりめんじゃこ	広島・香川・愛媛
たまねぎ	兵庫
ながねぎ	千葉
にんじん	青森
こまつな	東京
キャベツ	群馬
もやし	栃木
干ししいたけ	大分

お皿の位置に注意しよう!

今日は、暑い日にうれしい「冷やしきつねうどん」です。「きつねうどん」は、甘辛く煮た油揚げをうどんの上のせた料理です。名前の由来は、油揚げがきつねの好きなものとされているからだったり、油揚げの色がきつねの色に似ているからだったり様々です。また、関東ではうどんを“そば”にすると“きつねそば”ですが、関西では“たぬき”と呼ぶそうです!

ちなみに関東では、うどんやそばの上に天かすをのせたものが“たぬき”と呼ばれます。