

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
とりにく	宮崎
にんじん	北海道
だいこん	北海道
しめじ	長野
ながねぎ	青森
こまつな	東京
キャベツ	青森
もやし	栃木
さといも	千葉

今日の給食は「しっぽくうどん」に「竹輪のいそべ揚げ」と「野菜のごまあえ」です。

「しっぽくうどん」とは、風が冷たくなる秋から冬にかけて食べる、香川県さぬき地方の代表的な郷土料理です。季節の野菜がたっぷり入り体が温まるので、さぬき地方では年越しそばの代わりとして食べる人も多いそうです。

「竹輪のいそべ揚げ」は、うどんのお供（おかず）として戸山小でも人気のメニューです。「いそべ揚げ」とは天ぷらの衣に青海苔を混ぜたり、海苔で具をまいて揚げた料理のことを言います。海苔の香りが【磯（海）】を連想させることからこの名前が付けられたようです。今日はたくさん食べて、雨で冷えた体を温めてくださいね！