

2月10日(水)

❖ 今日の給食 ❖

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
とりにく	岩手
にんじん	千葉
だいこん	神奈川
ながねぎ	栃木
しめじ	長野
こまつな	埼玉
もやし	栃木
キャベツ	愛知

今日の給食は「京風うどん」に「ちくわのいそべ揚げ」と「野菜のごまみそ和え」です。

「京風うどん」とは、京都など関西地方でよく食べられている『うどん』のことで、東京など関東地方でよく食べられている色の濃いうどんつゆとは違い、薄口しょうゆを使った色の薄いうどんつゆが特徴です。色は薄いですが、味付けはしっかりとしてあるので、おいしく食べられるはずですよ！

「ちくわのいそべ揚げ」は青のりの香りが香ばしい、うどんにピッタリな人気メニューです。そのままでもおいしいですが、うどんつゆにつけながら食べるのもおすすめです☆