

9月27日（火）

＊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	北海道
だいこん	北海道
はくさい	長野
しめじ	長野
ながねぎ	秋田
こまつな	東京
もやし	栃木
キャベツ	長野

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

「京風うどん」の“京風”とは、京都風または関西風という意味で、かつおと昆布で取っただし汁に色の薄い『薄口しょうゆ』で味付けしているのが特徴です。京都など関西地方の料理は、食材の色を生かすために薄口しょうゆをよく使います。また、薄口しょうゆは色と同じく香りもやわらかなので、だしや素材の味を引き立ててくれます。ちなみに地域によっては薄口しょうゆのことを『淡口しょうゆ』と呼びますが、塩分は濃口しょうゆよりも高い（多い）です。

今日はぜひ！京風（関西風）のうどんのだし汁をよく味わいながら食べてみてくださいね！！