

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
とりにく	岩手
しょうが	高知
だいこん	神奈川
にんじん	千葉
はくさい	群馬
ながねぎ	千葉
こまつな	埼玉
しめじ	長野
キャベツ	愛知
もやし	栃木
いちご	福岡

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」「いちご」です。

「京風うどん」は、だしを昆布とかつおで取り、薄口しょうゆで味付けした京都風（関西風）のうどんです。

関東風のうどんのだし汁の多くは濃口しょうゆで味付けをするため色の濃い色をしています。関西風のうどんは、今日の給食のように薄い色をしています。色が薄いからと言って味が薄いという訳ではなく、逆に薄口しょうゆの方が濃口しょうゆよりも塩分が高いため、見た目よりもしっかりと味付けになります。

ぜひ今日は、うどんのだし汁をしっかりとよく味わって食べてみてくださいね！