

4月21日(金)

今日の給食

★今日の食材の産地★

皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
とりにく	宮崎
じゃがいも	北海道
だいこん	茨城
にんじん	徳島
たまねぎ	北海道
はくさい	茨城
こまつな	埼玉
しめじ	長野
ながねぎ	栃木
キャベツ	愛知
もやし	福島

今日の給食は「京風うどん」に「新じゃがと玉ねぎの香り揚げ」と「ツナと野菜のからし和え」です。

「京風うどん」は“京都風（関西風）のうどん”という意味で、関東風と違って京都風（関西風）のうどんは味付けに色の薄い薄口しょうゆを使用するのが特徴です。色が薄いといっても味や塩分が薄いという訳ではなく、逆に濃い色の濃口しょうゆよりも薄口しょうゆの方が塩分やうま味が強い^{ため}、しっかりとした味付けになります。

「新じゃがと玉ねぎの香り揚げ」は旬の新じゃがと玉ねぎを^油のり入りの天ぷら衣で揚げた、香りのよいかき揚げです。そのままだでもおいしいですが、うどんと一緒に食べるのがおすすめ！です。今日もモリモリとたくさん食べてくださいね！