

4月11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	宮崎
じゃがいも	北海道
にんじん	徳島
たまねぎ	北海道
だいこん	茨城
はくさい	茨城
しめじ	長野
ながねぎ	栃木
こまつな	埼玉
キャベツ	愛知
もやし	栃木

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「野菜のごまみそ和え」です。

「京風うどん」は名前の通り「京都風(関西風)」に仕立てたうどんです。関西地方のうどんは関東の色の濃いうどん汁と違い、色の薄い琥珀色をした汁が特徴となっています。もともと関東地方では料理に色の濃い濃口しょうゆを使用するのに対し、関西地方では食材の色を生かすために色の薄い薄口しょうゆを使用することが多いそうです。

ちなみに、薄口しょうゆは色は薄いですが塩分は濃口しょうゆよりも高いため、しっかりとした味わいになります。

また、今日は旬の新じゃがいもと衣に膏のりを加えた「新じゃがと玉ねぎの香り揚げ」もあるので、お好みでうどん汁につけながら食べてもおいしいですよ☺ 今日も残さずモリモリと食べて、食べ残し0(ゼロ)を目指しましょう!!