

9月 6日 (木)

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
にんじん	北海道
たまねぎ	北海道
ながねぎ	栃木
こまつな	東京
キャベツ	長野
もやし	栃木
あおのり	愛知

今日の給食は暑い日にもピッタリの「冷やしきつねうどん」に大人気！うどんのお供の定番「竹輪のいそべ揚げ」とごまみそダレで野菜がモリモリと食べられる「野菜のごまみそ和え」の栄養満点メニューです。

「冷やしきつねうどん」は暑い季節限定のひんやりメニューです。いつもの温かいきつねうどんもおいしいですが、今日のような暑い日には冷たいきつねうどんもサッパリとしておいしいですよ♪ちなみに『きつねうどん』の発祥の地は明治時代から続く大阪のうどん屋さんだそうで、うどんと一緒にいなり寿司で使う味付け油揚げをサービスで出したところ、おいしいと評判になり、うどんの上に甘辛の味付け油揚げをのせた『きつねうどん』が誕生したとのことです。

今週もあとひと踏ん張り！！暑さに負けず、元気いっぱいにごさるよう、今日も残さずしっかりと食べてくださいね😊