

令和5年 2月 2日(木)



今日の南中給食



メニュー

- きつねうどん
- 水菜とツナの和え物
- お好み焼き
- 牛乳



※お知らせ

きつねうどんは、油揚げ→おはし 麺→トング
うどんの汁→お玉で配膳してください。
また、いつもうどんにかけているだし汁ですが、
今日はうどんの汁を1杯食缶に入っている麺にかけてほぐしてから配膳してください!

今日の栄養メモ

今日の給食は、きつねうどんです。きつねうどんは、温かいうどんに甘辛く煮た油揚げをのせた料理です。なぜ、きつねうどんと呼ばれるようになったかという、諸説いろいろありますが、油揚げの色や形が、きつねがうすくまる姿すがたに似ているからともいわれています。お好み焼きは、桜エビさくらやいか、肉やキャベツが入った生地きじを鉄板てっぱんにのせて焼いて作りました。お好み焼きは、キャベツをたっぷりを使った栄養バランスのとれた一品ひとしなです。残さず食べてくれるとうれしいです。