令和５年　１０　月　２６　日（　木　）

今日の南中給食

旬の野菜献立

メニュー

- 武蔵野うどん
（はさみ＆お玉）
- 切り干し大根ピリ辛漬け
（ぎざお玉）
- さつま芋蒸しパン
（手袋）
- 牛乳

うどんのつゆの量に注意！！

今日のうどんのつゆはいつもより、少なめです。
お玉に軽く一杯程度で様子を見て下さい。
味はいつもより濃いめです。

今日の栄養メモ

今日の「武蔵野うどん」は、多摩川と荒川にはさまれた武蔵野台地で食べられていた郷土料理です。武蔵野台地は、土地は豊かでしたが、水源に乏しく、稲作よりも、麦の栽培に適していました。そのため、小麦粉を用いた、「うどん」や「すいとん」などの料理がよく食べられていました。武蔵野うどんは、地域によっては「糧うどん」とも呼ばれ、豚肉や季節の野菜を入れた甘辛いつゆに、ざるにあげたうどんをつけて食べる料理です。

給食では、うどんを盛り、その上から汁をかけてたべます。つゆはいつもより少なめですが、味がしっかり濃いめです。盛り付けに注意してください。