



©新座市 2010

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和7年11月17日

今日の給食は、人参うどん入りかしわうどん、牛乳、じゃがまるくん、大根の昆布漬けです。

新座市では、昔から人が集まるときに「手打ちうどん」でもてなす習慣がありました。さらに、新座市の名物と言えば「人参」ですね。人参うどんは、人をもてなすためのうどんと新座名物をコラボレーションさせた一品です。

また、今日の給食には、新座市内の農家さんが育てて下さった野菜をたくさん使用しています。うどんに使用した人参は高橋農園さん、うどんの小松菜と和え物に使用した大根は鈴木農園さんに届けていただきました。

じゃがまるくんは、蒸したじゃがいもをつぶし、たまごとチーズを混ぜ、小判型にして揚げました。

今日もしっかり食べて新座市のことを知しましょう！

じゃがまるくん



じゃがいもをつぶします



じゃがいも生地を小判型に丸めます



油でカリッと揚げます



にんじんうどん



大きな釜でゆでます



©新座市 2010