



きゅうしょくしつ

給食室だより

今日は
のびっこわくわくプロジェクト♪

令和8年2月20日

きょう きゅうしょく に こ ふう きゅうにゅう しお
今日の給食は、みそ煮込み風うどん、牛乳、うま塩キャベツ、
おに 鬼まんじゅうです。

きょう あいちけん きょうどりょうり に こ ぐざい はい
今日は、愛知県の郷土料理です。みそ煮込みうどんは、具材の入
あじ しる い に こ つく に こ
ったみそ味の汁にうどんを入れ、煮込んで作ります。煮込みうどん
くば たいへん きょう しる べつ しょっかん
は配るのが大変なので、今日はうどんと汁を別の食缶にしました。

おに あいちけん とうかいちほう た
鬼まんじゅうは、愛知県をはじめとした東海地方でよく食べられて
おに こむぎこ さとう つか つく
おり、さつまいもと小麦粉、砂糖を使って作ります。さつまいも
かたち おに つの かなぼう み
のゴツゴツした形が、鬼の角や金棒に見えることから、このように
よ
呼ばれています。

あいちけん せいさん さか きょう あいちけんさん
また、愛知県はキャベツの生産が盛んです。今日は愛知県産のキャ
つか しお つく
ベツを使い、うま塩キャベツを作りました。

きょう とうそうちゅう
今日の「のびっこわくわくプロジェクト」の“逃走中”では、ハ
に はし なか す ひと
ンターから逃げきれましたか？たくさん走ってお腹が空いた人も
おお おも きょう た
多いと思います。今日もしっかり食べましょう！



鬼まんじゅう

みそ煮込み風うどん



愛知の“八丁みそ”を使います



材料をまぜあわせます



うま塩キャベツ

カップに入れ蒸します

