



きゅうしょくしつ
給食室だより

令和8年4月13日

きょう きゅうしょく ぎゅうにゅう あ
 今日の給食は、きつねうどん、牛乳、ちくわのいそべ揚げ、ごま和えです。

きつねうどんは、あぶらあ の むかし
 きつねは縁起のよい動物とされており、そのきつねが好物の
 えんぎ どうぶつ こうぶつ
 あぶらあ の
 油揚げが乗ったうどんを“きつねうどん”とよぶようになったという説があります。

ちくわのいそべ揚げは、ちくわに“青のり”のはい ころも
 あ
 ぶし、揚げてつくりました。

また、あ しょう こまつな にいざしない たかはしのうえん
 あ
 ごま和えに使用した小松菜は、新座市内の高橋農園さんより届けていただきました。

きょう た からだ
 今日もしっかり食べて、じょうぶな体をつくりましょう！



きつねうどん

あぶらあ
 油揚げ 13kg を切ります



あぶらあ あまから し
 油揚げを甘辛く煮ます



ちくわのいそべ揚げ

ちくわ 236 本



ころも
 衣をつくれます



うどんをゆでます



あぶらあ
 油で揚げます