



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和7年4月14日

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、油揚げが乗ったうどんのことです。昔から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”の入った衣をまぶし、揚げてつくりました。

また、ごま和えに使用した小松菜は、新座市内の鈴木農園さんより届けていただきました。

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



油揚げ 12kg を切ります



油揚げを甘辛く煮ます



うどんをゆでます



ちくわのいそべ揚げ



ちくわ 250 本



衣をつくります



油で揚げます