

五中三二給食通信

令和 5年 7月 5日 N0.55



参考に盛り付けてね♪

今日の給食は「たこ焼きポテト」です。今回は「たこ焼き」についてです。

たこ焼きは大阪を代表する食べ物です。たこ焼きのはじまりは牛すじ肉やこんにゃくを生地に入れて焼いたウチオ焼きをもとに作られたと言われています。当時、豆や肉を入れて工夫して作っていましたが評判があまりよくありませんでした。しかし、お客さんのタコを入れたらどうかという言葉ヒントにたこ焼きとして売り始めたところ好評だったことから現在のたこ焼きが誕生しました。

給食ではたこ焼き器で焼くことはできないので、じゃがいもをつぶしてたこを入れて1つ1つ丸めて揚げて作りました。ぜひ味わって食べてください。



たこ焼きポテト、
たこさん（たくさん）
食べたいね
今日もひっぱりだこだね

《今日の献立》

ジャージャー麺

たこ焼きポテト

くだもの(オレンジ)

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 豚肉 大豆 みそ たこ かつお節 青のり	中華めん ごま油 砂糖 でんぷん じゃがいも 乾燥マッシュポテト 米粉 油	にんにく しょうが 長ねぎ 玉葱 にんじん たけのこ水煮 干し椎茸 紅しょうが オレンジ