

五中三二給食通信

令和6年 4月 23日 NO.10



今日の給食は「きすとちくわの天ぷら」です。今回は「天ぷら」についてです。

天ぷらは和食の定番料理の1つです。昔は油が大変貴重であったため、油を大量に使う天ぷらは高級料理として扱われていました。江戸時代初期になり、油の生産量が増えたことによって徐々に広まり庶民の味として屋台などで親しまれるようになりました。現在は高級料亭からスーパーのお惣菜や家庭料理まで幅広く食べることができますね。



今日の給食ではお魚のきすとちくわを使って
1つ1つ揚げて作ります♪

天ぷらがおいしくて、
10(テン)プラスしたくなるね
今日はうどんと一緒にいただきます。
うーどんどん進むね♪



参考に盛り付けてね♪

《今日の献立》

わかめうどん

きすとちくわの天ぷら

くだもの(カラマンダリン)

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 油揚げ わかめ かつお節 昆布 きす ちくわ 青のり	うどん 小麦粉 油	にんじん たけのこ水煮 干し椎茸 長ねぎ カラマンダリン