

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和6年 6月 21日 NO.49

今日の給食は「冷やしきつねつけうどん」です。今年度、はじめての冷たいうどんです。

きつねとは「油揚げ」のことをいいます。なぜ、油揚げのことをきつねと呼ぶのかというと、油揚げがきつねの好物と言われていたり、きつねのうずくまっている姿が似ているためだと言われています。

ちなみに、揚げ玉が入っているうどんやそばのことを「たぬき」といいますね。関西では「たぬき」のことを油揚げの入ったうどんやそばのことをいい、揚げ玉の入ったうどんやそばを「天かすうどん」、「天かすそば」と呼ぶそうです。

今日はつけ麺スタイルでいただきます♪



うどんはたっぷり
きつぷくに盛りたいね
きつい期末考査お疲れ様
でした♪

《今日の献立》

冷やしきつねつけうどん

かぼちゃのケーキ

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 鶏肉	うどん 三温糖 米粉 砂糖 油	玉葱 にんじん 干し椎茸 長ねぎ 小松菜 かぼちゃペースト