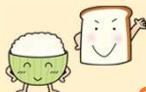


★ 給食ブログ ★



2023年 4月28日(金)



きょうのこんだて



- わかめごはん
- 牛乳
- かやくうどん
- あじのフリッター
- いんげんのごま和え



< 給食ニュース >



今日は、久しぶりにわかめごはんが登場しました。楽しみにしていた人も多いのではないのでしょうか。喜んでもらえていたらうれしいです。

そして、かやくうどんも登場しました。給食で使っているうどんは、「吉野葛入りうどん」です。奈良県の特産品「吉野葛」が生地になりにまれています。給食は、できあがってからみなさんが食べるまでに、どうしても時間がかかるので、麺はのびてしまいがちですが、この吉野葛入りうどんは、つるつるとして、のびにくいんです。ちなみに、かやくうどんに入っていたうすあげは、調理員さんが朝早くから、しょうゆや砂糖、みりんであじ味つけをして、あまからく炊いてくださいました。よく味がしみていたと思います。