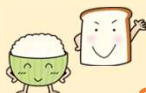


# ★ 給食ブログ ★



2023年 5月 16日 (火)



## きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- さばのみそ煮
- きんぴらごぼう
- にゅうめん



## < 給食ニュース >



今日の汁物は、「にゅうめん」でした。にゅうめんは、奈良県の郷土料理のひとつです。桜井市三輪では、昔からそうめんづくりが盛んであることが有名ですね。そうめんは、冷たくして夏によく食べられますが、奈良県では、あたたかい出汁でもよく食べられてきました。ちなみに、給食のにゅうめんでは、「ふしそうめん」を使っています。そうめんは、生地を棒にひっかけて、細長く引きのばして作られますが、ふしそうめんは、その棒にひっかかっていた部分です。だから、ちょっと幅が広いところや、細いところがあります。みなさん、気がつきましたか？

