



7月の中学校の献立より...

☆平成23年7月14日(木)の給食紹介☆

中学校 エネルギー:825kcal たんぱく質:28.8g

- ★チャーめん
 - ☆皿うどんの具
 - ★春巻
 - ☆すいか
 - ★牛乳
- 皿うどん

じょうずにできたかな？

麺の袋をあけるときの、おぼんの上でそっと開けましょう。勢いよく割ったり、開けたりすると、麺が飛び出して床に落ちてしまう危険があります。じゅうぶん気をつけて、皿うどんを作りましょう。

給食クイズ ～皿うどんとは？～

日本の各地に生まれた郷土料理には、それぞれ由来があります。では「皿うどん」はどここの郷土料理でしょう？

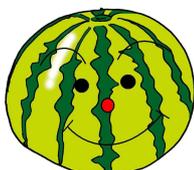
- ① 千葉県
- ② 長崎県
- ③ 長野県

★答えは：②長崎県

皿うどんは長崎県で生まれた料理です。

長崎は日本で最初に開港された町です。そこへ中国より麺が伝わりました。その麺と、新鮮な魚介類（えびやいかなど）を使って、日本人向きにかえられたものが皿うどんです。

給食では、麺が1人分ずつ入っています。そのまま袋を開けると、麺がほぐれにくく、食べにくいので、袋の中で麺をくずしてから使いましょう。野菜たっぷりのあんとはよくからめて食べるとおいしい料理です。



星型模様のなるとが入っています★

