

2月18日（月）

なにわうどん

『なにわうどん』は、三角に切って、あまからく煮たうすあげと、かまぼこ、青ねぎが入った「きつねうどん」をイメージしたうどんです。大阪で生まれたと言われる「きつねうどん」に、大阪で昔から作られている「とろろこんぶ」をのせるので『なにわうどん』と名づけられました。



「とろろこんぶ」をのせるので『なにわうどん』と名づけられました。

きょうのこんだて

ぶたにくとごぼうのもの
なにわうどん
プチトマト
しょくパン
ブルーベリージャム
ぎゅうにゅう

き	(おもにエネルギーのもとになる) うどん、さとう、しょくパン ブルーベリージャム
あか	(おもにからだをつくる) ぶたにく、かまぼこ、うすあげ だしこんぶ、けずりぶし とろろこんぶ、ぎゅうにゅう
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) ごぼう、にんじん むきえだまめ、あおねぎ プチトマト

クイズ11 うすあげは、何から作られるのでしょうか。

- ① どうふ ② こんぶ ③ ぶた肉

一口メモ

○みなさんは、あまからく煮たうすあげをうどんにのせた「きつねうどん」を知っていますか。

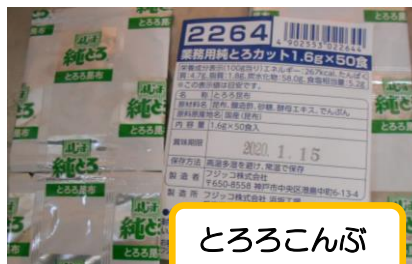
きつねうどんは、大阪にあるうどん屋さんが考えた料理です。きつねが、うすあげを好きとされることから「きつねうどん」と名前がつけました。

○今日の給食は、「なにわうどん」です。きつねうどんをイメージしています。うすあげをあまからく煮たものと、だしこんぶ、けずりぶしでとっただしに、かまぼこ、うどん、青ねぎを入れて、とろろこんぶをのせて食べます。とろろこんぶも大阪の伝統的な食品です。とろろこんぶは、こんぶをうすくけずったものです。



うすあげ（冷凍）

きつねうどんをイメージして作ったうどんに、食べる時「とろろこんぶ」をのせるので「なにわうどん」と名前をつけました。



とろろこんぶ



にんじん	長崎県	青ねぎ	徳島県	むき枝豆(冷)	台湾
ごぼう	北海道	プチトマト	宮崎県	とろろこんぶ	北海道

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：①