

2月17日(月)

なにわうどん

「きつねうどん」とは、三角に切ってあまからく煮たうすあげをのせたうどんのことです。



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う「とろろこんぶ」をのせて食べるうどんを、大阪市の給食では、「なにわうどん」とよんでいます。

きょうのこんだて

おさつパン
ぎゅうにゅう
ぶたにくとごぼうのもの
なにわうどん
プチトマト

き	(おもにエネルギーのもとになる) おさつパン、さとう、うどん
あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう、ぶたにく だしこんぶ けずりぶし、かまぼこ うすあげ とろろこんぶ
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、はくさい あおねぎ、プチトマト

クイズ10 とろろこんぶは、どのグループの食べ物でしょうか。
①赤 ②黄 ③緑

一口メモ

○今日の副菜は「なにわうどん」です。

給食では、きつねうどんをイメージして、あまからく煮たうすあげとかまぼこ、青ねぎなどを入れて、とろろこんぶを食べるときに入れます。これを「なにわうどん」と名づけました。

きつねうどんは、大阪で生まれた料理とされています。

あまからく煮たうすあげをうどんにのせたものです。

うすあげが、きつねの好物とされているところから「きつねうどん」と名前がつきました。

○今日のなにわうどんにかける「とろろこんぶ」は、こんぶの加工品です。こんぶを酢につけてやわらかくしたものを使うとけずったものです。とろろこんぶも大阪の伝統的な食品のひとつです。

うどんにかけるときは、ほぐしてから入れましょう。

【おまけクイズ】

給食では「なにわうどん」のように大阪の料理を出しています。

つぎのうち、どれでしょうか。

① たこ焼き

② お好み焼き

③ てっちり



はくさい	愛知県	にんじん	鹿児島県	プチトマト	熊本県
ごぼう	青森県	青ねぎ	徳島県	とろろこんぶ	北海道

ごみの分別口普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：① おまけクイズの答え：②