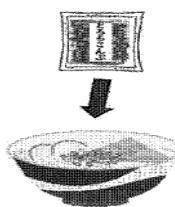


## 2月27日(月)

## なにわうどん

なにわうどんはきつねうどんをイメージしています。三角形に切って、あまからく煮たうすあげ、かまぼこ、はくさい、青ねぎが入ったうどんにとろろこんぶを入れて食べます。



きつねうどんは、大阪で生まれたといわれています。また、とろろこんぶは、昔から大阪で作られていることから、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

コッペパン(ブルーベリージャム)  
ぎゅうにゅう  
ぶたにくとごぼうのもの  
なにわうどん  
こけいチーズ

き	おもにエネルギーのもとになる コッペパン、さとう うどん、ブルーベリージャム
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう、ぶたにく うすあげ、かまぼこ けずりぶし、だしこんぶ とろろこんぶ、こけいチーズ
みどり	おもにからだのちょうしきととのえる ごぼう、たまねぎ にんじん、はくさい あおねぎ

クイズ18 つぎのうち大阪で生まれた料理はどれでしょうか。

- ① さけのチャンチャン焼き ② おだまきむし ③ いかなごのくぎ

## 一口メモ

○児童朝会で校長先生は「きのうは大阪マラソンが3年ぶりに行われました。みなさんもかけ足大会で走ったと思いますが、マラソンは42.195キロ走ります。運動場が1周約100mなので42.195キロは420周走ることになります。昨日は、早い人で2時間6分で走りました。どれくらいの速さかというと50mを8秒台の速さで2時間6分間を走り続ける速さです。みなさんもすぐにはできないかもしれません『千里の道も一歩から』という言葉があります。みなさんも身近なことからコツコツと取り組んでいきましょう」と話されました。



○今日の給食は「なにわうどん」です。なにわうどんは、あまからく煮たうすあげをのせたきつねうどんをイメージして大阪市献立調理検討会議で開発されたこんだてです。うどんは、江戸時代商業がさかんで「天下の台所」といわれていた大阪に北前船の船の航路が整備されて北海道からこんぶや小麦粉やしおなどが運ばれて、だしのきいたうどんが作られていました。今から130年前の明治26年に船場のうどん店「松葉屋」で、そえ物として出されたうすあげを客が素うどんの上にのせて食べたことが「きつねうどん」の始まりとされています。給食では、とろろこんぶをかけて食べましょう。



はくさい	愛知県	たまねぎ	北海道	青ねぎ	徳島県
にんじん	鹿児島県	ごぼう	青森県	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: ②