

## 10月分の給食【10／1(水)～10／31(金)】

10月7日(火)

お お さ か しょく ぶん か

## 大阪の食文化

おおきなむかし、てんか、だいどころ  
大阪は昔から、「天下の台所」と  
いわれ、食文化の栄えた町でした。全  
くまざまひとしきさいあつ  
国から様々な人と食材が集まるの  
で、だれもが満足できるように、甘す  
ぎず辛すぎず、濃すぎずうすすぎずと  
いう味を工夫してきました。

しまつ かんが かた  
また、「始末」という考え方があり、  
しょくさい むだ つか  
食材のすべてを無駄なく使いきって  
おおさかりょうり  
こその大坂料理といわれます。



クイズ 5 この や あづちもやまじだい せんのりきゅう づ や はし  
お好み焼きは、安土桃山時代に千利休が作った「ふの焼き」が始まりだといわれています。「ふの焼き」

にはなにをぬっていたでしょう？

① 酒す

## ②みそ

### ③しょうゆ

○今日の給食には、「お好み焼き」が登場です。

作り方は、溶き卵に少量の水(1人10ミリリットル)を混ぜ合わせ、さらに、やまいもとろろ、小麦粉、塩、かつおぶし、青のりを混ぜあわせて生地を作ります。それに、荒みじんに切ったキャベツと小口切りにした青ねぎを混ぜます。



今日から、サンプルケースの飾りつけが変わりました。

それをホテルパンにひろげて、焼き物機で焼きます。それを1人1切れずつに切り分けてくださっています。トンカツソースをかけていただきます。

产地調べ

キャベツ	群馬県	たまねぎ	北海道	みつば	大分県
さつまいも	徳島県	にんじん	北海道	きゅうり	大阪府

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳キヤップ

## □今日のブログみ…牛乳フード

### クイズの答え：②