

10月分の給食【10／1(木)～10／30(金)】

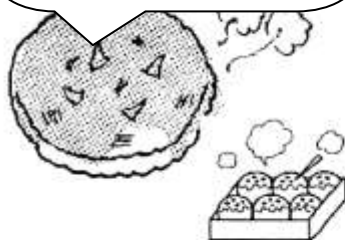
10月9日(金)

このやお好み焼き

おおさか この や 大阪はお好み焼きや、たこ焼きなどの「粉もん」が有名です。

この や お好み焼きは、もともと生地をうすく焼いて具材をのせて焼きましたが、大阪では、具材を全部混ぜ合わせて焼くようになりました。

給食のお好み焼きには、小麦粉、卵、やまいも、ろ、かつおぶし、青のり、キャベツ、青ねぎが入っているよ！



きょうのこんだて

おこのみやき
ぶたじる
きゅうりのすのもの
ごはん
ぎゅうにゅう

あ か	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう・けいらん かつおぶし・あおのり ぶたにく・あかみそ しろみそ・だしこんぶ けすりぶし
	(おもにねつやちからのもとになる) ごはん・やまいも・ろ こむぎこ・サラダあぶら さつまいも・さとう
み ど り	(おもにからだのちょうしをととのえる) キャベツ・あおねぎ たまねぎ・にんじん・みつば しめじ・きゅうり

クイズ7 おおさか てんか よ 大阪は「天下の〇〇」と呼ばれています。天下の何でしょう？

①天下のおふろ

②天下の台所

③天下の遊び場

一口メモ

○「お好み焼き」にちなんだ問題です。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。では、その「ふの焼き」に何をぬって食べていたのでしょうか。①酢 ②みそ ③しょうゆ のうちどれでしょう。答えは②のみそです。

○給食の「お好み焼き」の作り方は、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、ろ、小麦粉、塩、かつおぶし、青のりを加えて混ぜ合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。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。



キャベツ	群馬県	さつまいも	徳島県	みつば	愛知県
青ねぎ	徳島県	たまねぎ	北海道	きゅうり	愛媛県

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳キャップ・トンカツソースの袋 □今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え：②