

10月分の給食【10/1(木)~10/30(金)】

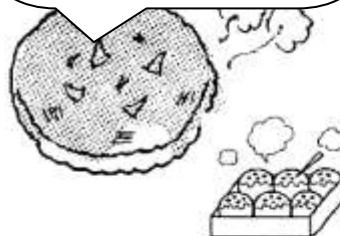
10月9日(金)

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
すぐ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。

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



クイズ7 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、やまいもとろろ、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。



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

(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
けずりぶし

(おもにねつやちからのもとになる)

ごはん・やまいもとろろ

こむぎこ・サラダあぶら

さつまいも・さとう

(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

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳カップ・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