

ランチタイムだより



【今日のもりつけ】

トイレの後、給食を食べる前には必ず手を洗いましょう。



カップ

カクテルゼリー

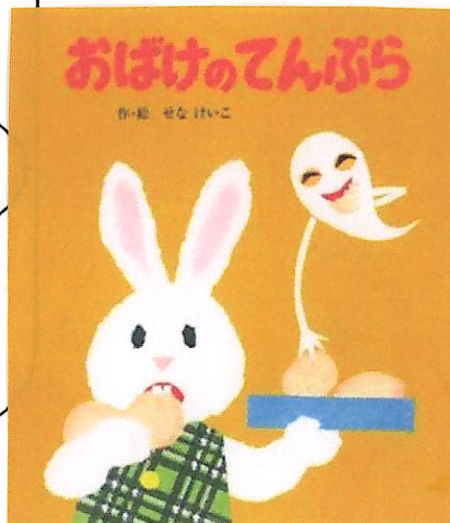


小皿

おばけのてんぷら
(ちくわ・さつま芋)

わん

しっぽくうどん



今日の献立

11月11日(金)

(主食と主菜)しっぽくうどん (副菜)おばけのてんぷら【ちくわ・さつま芋】
(デザート)カクテルゼリー 牛乳

今日は、うどんのメニューです。「しっぽくうどん」というのは、四国にある香川県の料理です。

「しっぽく」という名前は、「秋から冬にかけてとれる、たつぷりの具材を入れた」という意味です。

季節の野菜や肉・油揚げなど、いろんなものが入っているため、栄養満点なうどんです。

香川県は、「さぬきうどん」が有名ですね。「さぬきうどん」は、コシがあるのが特徴です。

「コシ」とは、モチモチしていて、しっかりした歯ごたえがあることを言います。

うどんにコシがあるのは、ふつうの小麦粉ではなく、「中力粉」を使っていることも

関係しています。中力粉はタンパク質が多いため、こねるとコシが出るのです。

そして今日の天ぷらは、「おばけのてんぷら」です。

くいしんぼうな「うさこちゃん」が天ぷらを揚げていると、おいにさそわれて、「山のおばけ」が

そっとやって来ました。お話の続きは、放送でよーく聞いてくださいね！！