

きゅうしょく



# 給食ひとくちメモ



きょう きゅうしょく  
11月6日(木) 今日の給食

- カレーうどん
- きりぼしだいこんのサラダ
- ほうれんそうむしパン
- ぎゅうにゅう



カレーうどんは、和風出汁にカレー粉を加えて、<sup>でんぷん</sup>澱粉でとろみをつけた汁にうどんを入れたものです。明治時代に洋食に人気が起こり、洋食のお店が全国に増えました。洋食の店のカレーライスに対抗して、和食のお店が東京のそば屋でカレーうどんを出したことがはじまりです。カレーうどんは飛び散りやすいです。服を汚さないように丁寧に食べられると素敵ですね。



きょう きゅうしょく つか じ ば さんぶつ  
今日の給食で使っている地場産物

さくらし  
★佐倉市…きゅうり ねぎ キャベツ

やちまたし  
★八街市…こまつな

ちばけん  
★千葉県…ぶたにく ぎゅうにゅう