

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、澱粉でとろみをつけた汁にうどんを入れたものです。明治時代に洋食人気が起こり、洋食のお店が全国に増えました。洋食のお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
今日の給食で使っている地場産物

★佐倉市…きゅうり ねぎ キャベツ

★八街市…こまつな

★千葉県…ぶたにく ぎゅうにゅう