

# 今日の給食

令和6年 5月 21日 (火)



## <こんだて名>

- 鶏南蛮うどん
- 小いわしの磯辺揚げ
- わさび和え
- ジャがバターじゃうゆ
- 牛乳

## <一口メモ>

うどんは、小麦粉に少量の塩を加え、こねたものを細長くした麺です。昆布やかつお節のだしでうま味を引き出したつゆで食べる、そばと並んで日本の代表的な麺類です。つゆは、西日本と東日本では味が違い、西日本では薄口しょうゆ、東日本は濃口しょうゆを使います。今日の給食は薄味の東日本の味付けです。

## 今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
じゃがいも	長崎県	こまつな	足立区
たまねぎ	佐賀県	パセリ	千葉県
にんじん	千葉県	鶏肉	岩手県
だいこん	千葉県	小いわし	千葉県
きやべつ	茨城県		
もやし	栃木県		
長ねぎ	茨城県		