

飯椀

りんご

牛乳

深皿

副菜皿

冷やしきつねうどん

天ぷら三種(ちくわ・いか・さつま芋)

“きつねうどん”と言えば、“油揚げ”です。その理由を調べてみると、説が様々にあり**確かな理由はわかっていない**ようです。「うどんに乗せてある油揚げがきつねの外見と同じ黄金色をしているから」「きつねは油揚げが好物だから」などが挙げられています。また、発祥についても「江戸時代の大阪が発祥」「明治時代に大阪で生まれた」「東京の方が先である」など不確かです。



そんな謎の多い“きつねうどん”ですが、**全国的に日本の食文化に深く根付くことは確か**です。油揚げは、**大豆からできている健康食品**。良質なたんぱく質が豊富に含まれています。今日はさっぱりと冷たいきつねうどんに仕上げました。



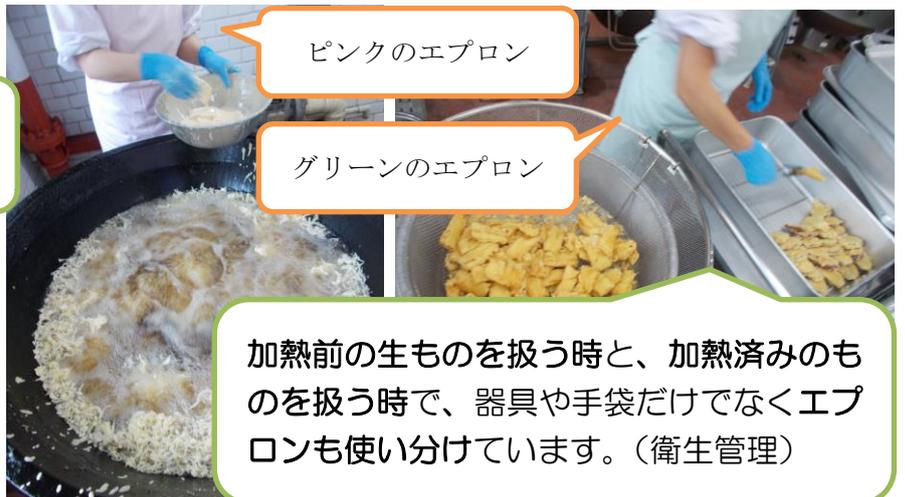
給食室の様子

油揚げを煮付けて加え、かけ汁を作り、よく冷やしました。



ピンクのエプロン

グリーンのエプロン



加熱前の生ものを扱う時と、加熱済みのものを扱う時で、器具や手袋だけでなくエプロンも使い分けています。(衛生管理)