

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん
令和6年

1月30日(火)

きょうのもりつけ

えびと玉ねぎのかき揚げ^あ

にくじる
肉汁うどん

※肉汁につけて食べましょう。

におろし煮^に



ぎゅうにゅう
牛乳

にくじる
肉汁

きょう とうきょうと きょうどりょうり にしとうきょうし きょうどりょうり
今日は東京都の郷土料理として“西東京市の郷土料理”

と い にしとうきょうし いち むさしのだいち みず
を取り入れました。西東京市の位置する武蔵野台地は、水に

めぐ いなさく む か つく
恵まれず、稲作には向いていませんでした。代わりに作ら

れたのが小麦で、そこから生まれた郷土料理が「手打ちう

どん」です。多摩地域から埼玉県入間郡にまたがる武蔵野

だいち むさしの よ こむぎ せいさん さか
台地では「武蔵野うどん」とも呼ばれ、小麦の生産が盛ん

でした。今日は冷たいうどんを温かい汁につけて食べる、

という伝統的な食べ方で味わってください。また、今日の

ぎゅうにゅう たまちく せいさん とうきょうぎゅうにゅう
牛乳は多摩地区で生産された“東京牛乳”です。よく

あじ
味わってください。

きょう じ ばのうさんぶつ つづきいさおのうえん なが なかののうえん こまつな
今日の地場農産物 都築 勲 農園より長ねぎ、中野農園より小松菜です。

ち
よ
っ
と
メ
モ