

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん
令和7年

2月6日(木)

きょうのもりつけ

きつねうどん

※油揚げをトッピングして
ください

おおさか づ
大阪漬け

や
たこ焼きポテト



きゅうにゅう
牛乳

ち
よ
っ
と
メ
モ

きょう おおさか づ きょうどりょうり むかし おおさか く
今日は“大阪府の郷土料理”です。昔から大阪は『食い
だお まち しょく ゆた ゆうめい
倒れの街』といわれ食の豊かなことで有名でした。そんな
おおさか さんだいめいぶつ し
大阪の三大名物といわれるくらい知られているものに“き
つねうどん”、“たこ焼き”、“お好み焼き”があります。給食
かんさいふう や だいこん
では関西風にしたきつねうどんとたこ焼きポテトと大根の
せんぎ つく おおさか づ と い
干切りで作る大阪漬けを取り入れました。“たこ焼きポテ
ト”はたこ焼きそっくりに似せた、じゃがいもをつぶして中
にたこを入れ、あぶら あ りょうり た しょっかん ちが
にたこを入れ、油で揚げた料理です。食べると食感の違い
ますが、見た目にはたこ焼きです。よくかんで味わってくだ
さい。

きょう し ばのうさんぶつ なごみ だいこん なかのうえん こまつな
今日の地場農産物 和ファームより大根、中野農園より小松菜です。