

もぐもぐニュース

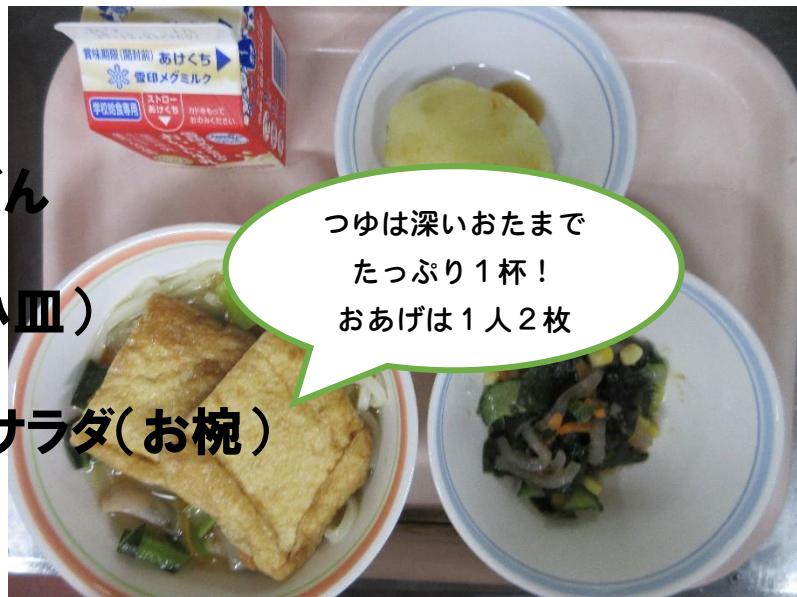
12月8日の給食

- ・関西風きつねうどん

- ・じゃがいももち(小皿)

- ・こんにゃくわかめサラダ(お椀)

- ・牛乳



トング…うどん、あげ、もち、サラダ



おたま、深いおたま…つゆ



小おたま…もちのたれ
(必要に応じて)



☆関西風のうどんについて

関西風のうどんは、昆布やかつお節などの魚介系だ
しのうま味を活かした、薄口しょうゆベースのあっさりとした透明感のつゆが特徴です。一方関東風のうどんは、濃口しょうゆを使うのでつゆの色が濃く、濃厚でしっかりとした味が特徴です。関西風のうどんを、あじわって食べましょう。

栄養士：若狭