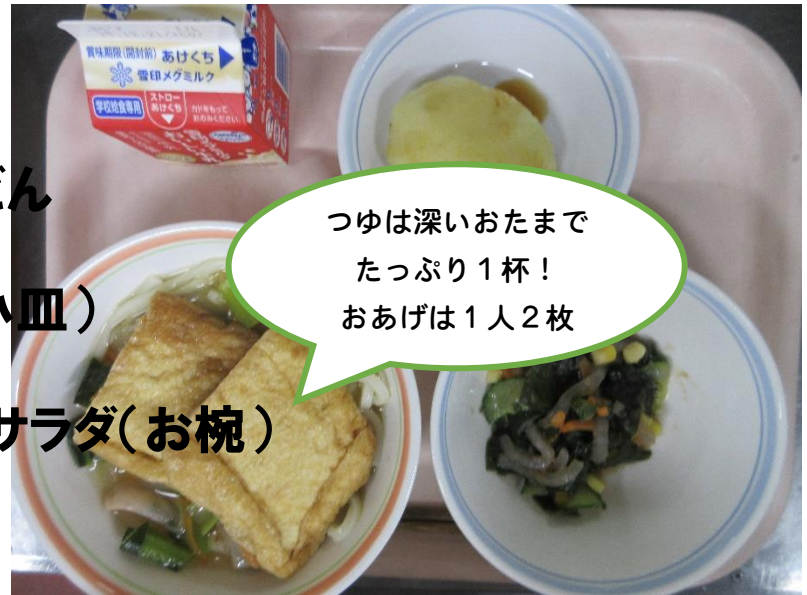


# もぐもぐニュース

## 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



つゆは深いおたまで  
たっぷり1杯！  
おあげは1人2枚

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、<sup>こんぶ</sup>昆布や<sup>ぶし</sup>かつお<sup>ぎょかいけい</sup>節などの魚介系だし<sup>み</sup>のうま味を活かした、<sup>うすくち</sup>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、<sup>こいくち</sup>濃口しょうゆを使うのでつゆの色が濃く、<sup>のうこう</sup>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