

5/31 (金) いかぺったん

きょう こんだて
今日の献立

にくやさい
肉野菜うどん、いかぺったん、アンデスメロン (茨城県産)、ぎゅうにゅう
牛乳

おおたくはっしょう
大田区発祥メニュー

「たこ焼きが食べたい！」とある児童からのリクエストを受け、約30年前に誕生したメニューが「たこぺったん」です。(今回はいかを使用しました。)

おおたくしゅっしん
大田区出身のおうちの方がいたら、「小学生のときに食べたよ！」と教えてくれる
かもしれません。おうちでぜひ話をしてみてください。



だいず
大豆、にんじん、コーン、キャベツ、
ねぎ、いか、かつお節、小麦粉で生地
を作ります。

けいりょう
計量して1人分ずつペーパーに
のせていきます。

なまえ
「ぺったん」という名前のとおり、
生地をぺったんこにしていき
ます。



あぶら
油で揚げっていきます。

できあがり！