

# きょう きゅうしょくひとくち 9/29(火) 今日の給食一口メモ

きょう  
今日のひとくちメモは、「サラダうどん」についてです。

きょう 今日  
今日はサラダうどんですね。いまにしょう とちぎけんさん こむぎ つか つく れいとう  
今二小では栃木県産の小麦を使って作った冷凍のうどんを  
しょう  
使用しています。きょう きゅうしょく つく とし くふう  
今日は給食を作る時の工夫についてクイズです。

もんだい 問題  
いまにしょう  
今二小では、うどんをゆでるときにめんがくつつかないようにある工夫をしています。  
くふう  
それは、为什么呢？

①ゆでるまえにめんこむぎこに小麦粉をまぶす。

②ゆでるとき時に大根だいこんと一緒にゆでる。

③ゆであがってからあぶら油をかけてほぐす。

せいがい ばん だいこん いっしょ  
正解は②番です。大根と一緒にゆでることで、めんとめんが  
くば  
ほぐれるので、配りやすくなっています。めんににサラダを  
ぶし  
のせて、かつお節とマヨネーズ、めんつゆをかけて  
た  
食べてください。



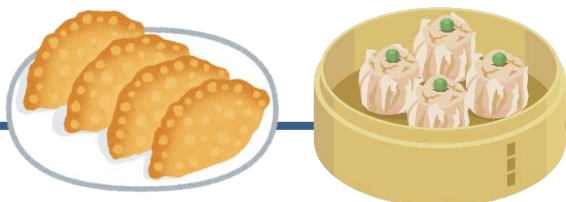
きょうの  
もりつけ

# きょう きゅうしょくひとくち 9/30(水) 今日の給食一口メモ

きょう  
今日のひとくちメモは、「ぎょうざとしゅうまい」についてです。

「ぎょうざ」と「しゅうまい」の違いを知っていますか？「ぎょうざ」も「しゅうまい」も  
にく ひき肉のあんを皮かわで包つつんで食べますが、「ぎょうざ」は、ちゅうごく きた ほう う おも  
中国の北の方で生まれて、主  
にかわ た 食べるのを目的もくてきにしています。「しゅうまい」は みなみ ほう う なか にく た  
南の方で生まれ、中の肉を食べ  
るために皮で包んだものです。そのため、皮を食べる目的の「ぎょうざ」の皮よりも、中  
にく た  
の肉を食べるための「しゅうまい」の皮の方がずっと  
うす  
薄くなっています。きょう あ  
今日は、「揚げぎょうざ」です。

かわ  
皮がパリパリなので、よくかんで食べましょう。



きょうの  
もりつけ