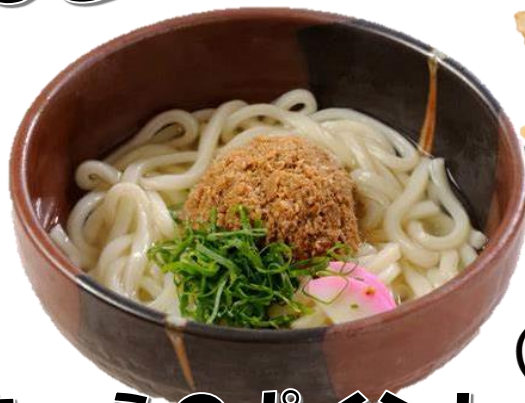


きょうのこんだて

11がつ10にち

ごはん
ごまだしうどん
とりてん
のりあえ



大分県
小学校 神戸先生

きょうのポイント

ごまだしうどん とり天

大分と言えば鶏!!いつもは唐揚げですが今日はとり天です。ごまだしうどんは「ごま」と白身魚の「エソ」の身を焼いてすり潰して味付けした「だし」をうどんに溶いて食べる佐伯市の郷土料理です。給食では、エソの代わりにツナで作っています。溶いて食べたり、別で食べたりいろいろな食べ方をして味わってみてくださいね。ごまだしうどんは「伝統のインスタント食品」と言われているそうです。

まぐろフレークを
うどんにのせて
ごまだしうどんの
かんせい♪



11がつ10にち きょうのたべもの

