

給食紹介

令和 6年 10月 23日(水)

ゆめロール 牛乳

おっきりこみ

みそこんにゃく(3枚)・みそだれ りんご

みそだれは、こんにゃくににかけて
『みそこんにゃく』
パンにつけて『みそパン』に
～お好みでどうぞ～



群馬県の郷土料理
“おっきりこみ”



群馬県の郷土料理

今日は、群馬を代表する郷土料理『おっきりこみ』です。群馬県は、よい小麦が作られるので、昔からどこの家庭でも小麦粉をこねて手打ちうどんを作り、夕食にはよくうどんを食べていたそうです。だしをしっかりと、にんじん、大根、ねぎ、さといもなど地場産野菜と鶏肉、しいたけ、油揚げなど食材と太めに切ったうどんをゆですに直接入れ、しょうゆや味噌、塩などで味付けして仕上げます。幅広のめんを切っては入れ、切っては入れ煮込んで食べていたことから『おっきりこみ』と名前がついたそうです。寒くなってきて、煮込みうどんの美味しい季節になりました。群馬のすばらしさを実感しながら食べてくださいね。

今日の給食でも群馬県産食材がいっぱいのメニューです。安中総合学園高校の“にんじん”安中市内の“下仁田ねぎ”を使用して作りました。私たちの地元、群馬の恵みに感謝して味わってください。

～給食では、食事を通して食文化もお伝えしています。～

是非、感想も聞かせてください。