

～きゅうしょくしつだより～

# はらぺこ

こんだて きゅうにゅう  
 きょうの献立は「牛乳・ほうとううどん・お  
 この や  
好み焼き・ぶどうゼリー」です。

こむぎこね きめん  
 ほうとうは、小麦粉を練りざっくり切った麺  
 やさい いっしょ みそじた しる にこ  
 を、野菜と一緒に味噌仕立ての汁で煮込  
 やまなしけん きょうどりょうり つか  
 んだ山梨県・郷土料理です。ほうとうに使  
 めん きゅうしょく しょう  
 う麺は、給食ではうどんを使用しました  
 はぼひろ うす とくちょう  
 が、うどんより幅広くやや薄いのが特徴で  
 つか やさい き  
 す。使う野菜に決まりはありませんが、か  
 い つく おお  
 ぼちゃを入れて作ることが多いです。