

★きゅうしょくメモ★

葛城市学校給食センター

4月23日(木)



# こんにやくラーメン



きょう こんだて ぎゅうにゅう あ  
今日の献立は【ごはん・牛乳・揚げぎょうざ・チキンサラダ・こんにやくラーメン】です。

きょう  
今日のラーメンは、ふつうのめんとちがってこんにやくでつくったこんにやくめんを使っています。こんにやくめ  
んは、のびにくいので給食にぴったりです。こむぎこ つか  
小麦粉を使っていないので、アレルギーがある人でも食べられ  
ますが、ツルツルしているのでよくかんで食べてくださいね！きゅうしょく  
給食センターのラーメンはスープにこだわ  
あさ ちょうりいん とり ほね やさい おお なべ に こ とり つく てづく  
っていて、朝から調理員さんが鶏の骨と野菜を大きな鍋でぐつぐつ煮込んで鶏がらスープを作ります。手作  
りとり  
の鶏がらスープにぶたにく  
ぶたにく さい  
豚肉、たまねぎ、にんじん、チンゲン菜、たけのこ、しいたけ、わかめ、こんにやくめんを入  
に こ しお あじ かんせい あじ しゅるい ぐ  
れて煮込み、しょうゆや塩で味をつけたら完成です！ラーメンは、スープの味やめんの種類、具のバリエーシ  
きゅうしょく き い きょう たの  
ョンがいろいろあります。給食のラーメンも気に入ってもらえるとうれしいです。今日もおいしく楽しくいただ  
きましょう！