

平成29年5月24日（水）



ぎゅうにゅう  
牛乳

きょうどしょく おおさか  
郷土食（大阪）

きつねうどん

たこ焼き風 豆のおとし揚げ

おおさか  
大阪みかんゼリー

## きつねうどん

かがわ さぬき  
香川『讃岐のきじょうゆかけうどん』や、あきた  
秋田の『稲庭つけうどん』など、  
ぜんこく  
全国では、いろいろ  
色々なうどんの食べ方がありますが、  
おおさか  
大阪ではうどんと言えば、だし  
出汁のきいた汁で、  
あまから  
甘辛いあげを乗せた「きつねうどん」です。

## たこ焼き風 豆のおとし揚げ

だいず  
大豆と『たこ』をてん  
天ぷら衣でまとめて、まる  
まん丸くかたどって、おとし揚げにします。

ぞん おおさか  
ご存じ大阪の「たこ焼き」を、どうにか給食で出したいと思って考えました。

あお  
青のりをかけて、食べてくださいね。

