

稲中ランチタイム通信

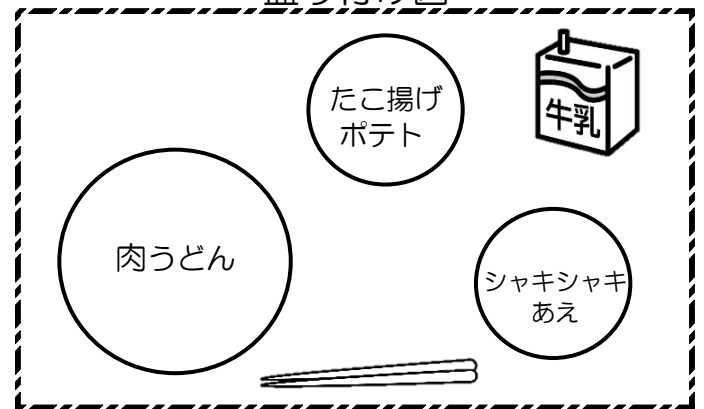
10月10日(木)

盛り付け図



今日の献立

肉うどん
シャキシャキあえ
たこ揚げポテト
牛乳



『たこ揚げポテト』について

たこ揚げポテトは、じゃがいもの生地で作るたこ焼き風の料理です。給食室には、たこ焼き機が無いので、マッシュポテトにかたくり粉を混ぜて作った生地に、茹でだこや紅しょうがなどの具を混ぜ込み、手で丸く形を整えて作っています。高温の油で揚げることで、たこ焼きのような、外側カリッと、中がふんわりとした食感になります。ソースや青のり、鰹節をかけると、見た目はまるでたこ焼きのようです。

今日は全校分910個のたこ揚げポテトを調理員さん達が作ってくれました。感謝の気持ちを込めて美味しく食べましょう。

先生からの食育コメント

たこ焼きが誕生したのは、昭和10年頃の大阪府と言われています。現在のようソースをかけて食べるようになったのは、戦後にソースが登場してからで昭和30年代頃と言われています。たこ焼き発祥の地、大阪では、たこ焼きを販売しているお店が多くあり、とても身近なソウルフードとなっています。