



愛知の伝統野菜を使った給食(1/20) ふるさと献立「みそ煮込みうどん」

グレープゼリー

おかかふりかけ

牛乳

しらす干しや細切り
こんぶなどで作った、
手作りふりかけです。

鶏肉や油揚げ、白菜などとい
っしょに、うどんを赤みそで
こってり煮込んでいます。

「越津ねぎ」も使っています。
江戸時代に津島市越津町で生
まれたねぎで、根深ねぎと比
べ、緑の葉の部分が多く、辛み
の少ないやわらかいねぎです。

ごはん

みそ煮込みうどん



愛知の伝統野菜は、50 年以上前から愛知で育てられている野菜です。今ではあまり見かけなくなりましたが、味も形も個性豊かなものも多く、現在 35 種類あります。