

おっきいこみうどんは、埼玉県秩父地方で食べられている

郷土料理です。二毛作で小麦の生産が盛んな地域では、うどん

などの料理をよく食べていました。名前の由来は、こねた

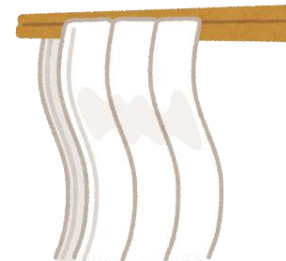
生地をへらの上から直接鍋の中に「切り込む」ことからこの

名前が付いたといわれています。

給食では、野菜がたくさん入れた栄養満点でからだも

あたたまるおっきいこみうどんを作りました。

ぜひ味わって食べてみてください。





おっきいこみうどん、^{かいそう}海藻サラダ、スイートポテト