

おっきりこみうどんは、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、
こねた生地をへう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
あたたまるおっきり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。





おっきりこみうどん、^{かいそう}海藻サラダ、スイートポテト