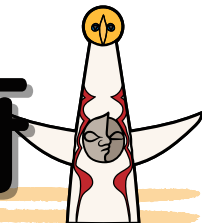




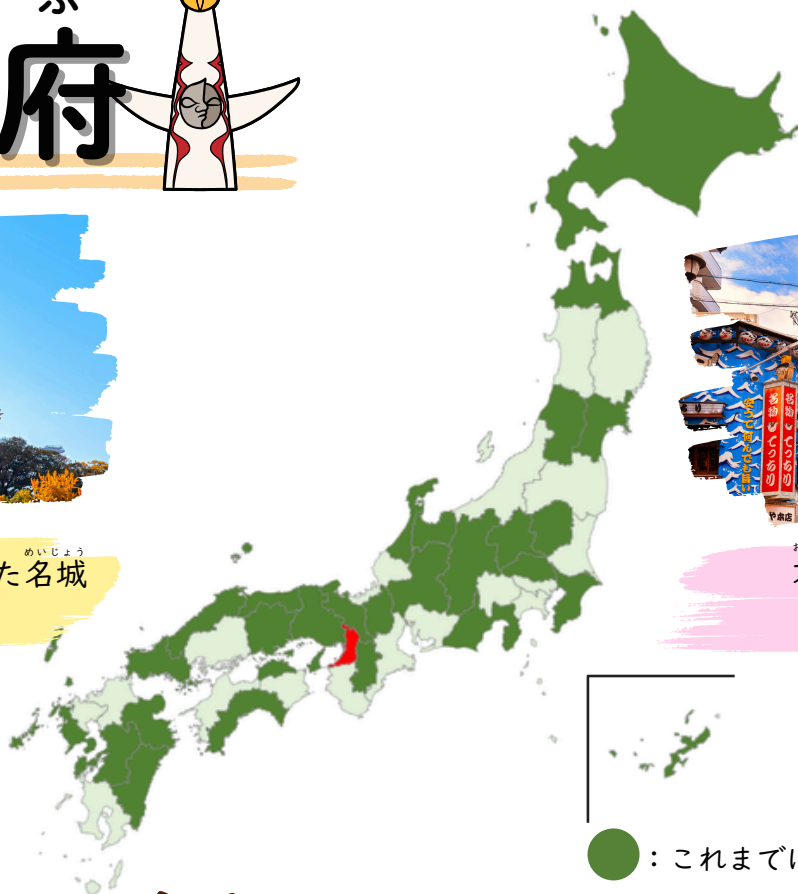
おおさか 大阪府



てんか どういつ きょてん めいじょう
天下統一の拠点となった名城
おおさかじょう
大阪城



おおさか
大阪のシンボル
つうてんかく
通天閣



● : これまでに実施した都道府県

きつねうどん



れいわ ねん がっ にち すい
令和8年11月11日（水）の
きゅうしょく どうじょう
給食に登場します！

こんぶ ぶし
昆布とかつお節でとっただしをうどんにか
け、その上に甘辛く煮た油揚げをのせた料理で
す。大阪のうどんは、だしがよく染み込み、も
っちりとした食感が特徴です。きつねうどん
は、1893年頃に大阪の南船場にあるうどん屋
さんで、お客さんが付け合わせのいなり寿司用
の油揚げをうどんに入れて食べたことで誕生し
ました。油揚げは、きつねの大好物だとされて
いたことから、「きつねうどん」と呼ばれるよ
うになったそうです。給食では、五條市の豆腐
屋さんで手作りされた油揚げを給食センターで
甘辛く煮たものが届きます。