

もぐもぐニュース

10月9日の給食

・ごはん

ちんじゅわんず
・珍珠丸子

いとかんてん ちゅうか
・糸寒天ともやしの中華サラダ

・ヌーミータン ・牛乳



深いおたまで1杯たっぷり！

しゃもじ…ごはん



手ぶくろ…珍珠



おたま、深いおたま…ヌーミータン



トング…サラダ



☆寒天について

寒天は「てんぐさ」や「おごのり」という海藻^{かいそう}から作られます。寒天を煮溶かし、ジュースなどと混ぜ、液体^まなどを固めるために使います。和菓子^{わがし}や水ようかんなどには欠かせない食材です。今日の和え物^あに使った糸寒天は、煮溶かす前のもので、カロリーが低く食物繊維^{しょくもつせんい}が豊富^{ほうふ}です。あじわって食べましょう。

栄養教諭：鷹取