

令和7年度

もぐもぐニュース

9月11日の給食

- ・キャロットライスホワイトソースかけ
- ・鶏ハムと野菜のソテー
- ・オニオンスープ
- ・牛乳

ソテー量多いです

汁は深いおたまで1杯くらい

ソースはおたまで1杯くらい

しゃもじ…ライス



おたま…ソース



トング…ソテー



おたま、深いおたま…スープ



☆たまねぎについて

今日のスープは、たまねぎをたっぷり使ったオニオン

スープです。たまねぎは生^{なま}のまま食^たべると辛^{から}みがあり

ますが、じ^{かねつ}っくりと加熱すること^{あま}でとても甘くなりま

す。これは、加熱すること^{かねつ}で辛^{から}み成分^{せいぶん}が分解^{ぶんかい}され、

ブドウ糖^{とう}などの甘^{あま}み成分^{せいぶん}が引^ひき立^たつようになるから

です。コトコト煮^に込んだスープはとて^こも甘くておいしい
ですよ。あじわって食べましょう！

栄養教諭：若狭