

8月27日(火)

中華めんの作り方

中華めんは、小麦粉に塩とかん水を加えてこね、めんにしたものです。かん水を入れると、色が少し黄色くなり、のびたり、ちぢんだりする力が強くなります。

※かん水…炭酸ナトリウムなどのアルカリ性の水



きょうのこんだて

こくとうパン(1/2)
ぎゅうにゅう
わふうやきそば
きゅうりのゆずふうみ

き	(おもにエネルギーのもとになる) こくとうパン ちゅうかめん、サラダあぶら さとう
あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう ぶたにく かつおぶし
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) キャベツ、たまねぎ ピーマン、にんじん きゅうり、ゆず

クイズ1 中華めんは、何からできるでしょうか。

- ① パン粉 ② 小麦粉 ③ かたくり粉

一口メモ

○今日から2学期の給食が始まります。きのうの始業式でも

おはながあったように、毎日「はやね、はやおき、朝ごはん、

はいんべん」ができるように、生活のリズムをつくりましょう。

○夏休みの間に、給食室も工事を行いました。

子どもたちが多くなっても給食が作れるように、機械を

増やしたり、大きなものに取りかえたりしました。

一部を紹介します。給食室に来た時に、見てみてください。



今日のわふうやきそばを作ったり、ちゅうかめんをゆでたりしました。



牛にゅうを入れる保管庫も1台ふえました。



焼き物機も新しくなりました。きゅうりを蒸しました。

にんじん	北海道	キャベツ	群馬県	きゅうり	長野県
たまねぎ	北海道	ピーマン	宮崎県	ぶた肉	兵庫県

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②