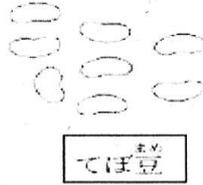


5月10日(水)

新登場 しろ 白いんげん(ペースト)

しろ 白いんげん(ペースト)は、こくさん 国産のまめ てぼ豆をゆでて、こま 細かくくだき、れいとう 冷凍したものです。
ちやう まっ茶ういろうに入ると、なめらかな仕上がりになります。
しろ 白いんげんまめには、まめ てぼ豆のほかに、おおくまめ 大福豆などがあります。



きょうのこんだて
 かやくごはん
 みそしる
 まっ茶ういろう
 ぎゅうにゅう

あか	(おもにからだをつくる) けいにく、ちくわ、きざみのり、とうふ、あかみそ、しろみそ、だしこんぶ、けずりぶし、しろいんげん(ペースト)、ぎゅうにゅう
き	(おもにねつやちからのものになる) サラダあぶら、さとう、じょうしんこ、ごはん
みどり	(おもにからだのちようしをととのえる) にんじん、さんどまめ、キャベツ、たまねぎ、しろねぎ、えのきだけ、まっ茶

クイズ5 ういろうは、わふう 和風のデザートです。じょうしんこ 上新粉という粉を使っています。じょうしんこ 上新粉は何から作られているのでしょうか。
 ①こめ ②じゃがいも ③だいず

一口メモ

○今日は、和風のデザートである「まっ茶ういろう」がです。



「ういろう」は、上新粉(うるち米の粉)と砂糖と水を合わせて蒸して作ります。給食では、プレーンの「ういろう」のほかに、新茶の時期である5月に「まっ茶ういろう」がです。今年のまっ茶ういろうには、新食品の白いんげん(ペースト)を入れています。白いんげん(ペースト)を入れることでなめらかな仕上がりになります。



○大阪の食

「かやくごはん」

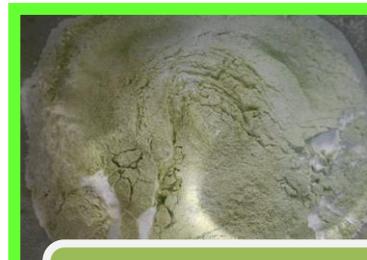
かやくごはんは、大阪でよく食べられているごはんです。

米といっしょに野菜や肉を炊き込む五目ごはんや混ぜ込みごはんのことです。

給食では、鶏肉、ちくわ、にんじんと旬の三度豆を甘からく煮て、たきあがったごはんとまぜました。



材料のまっ茶とさとう



上新粉とまっ茶をまぜたところ



てぼ豆



旬の三度豆 鹿児島県産です。

産地調べ

三度豆	鹿児島県	たまねぎ	愛知県	白ねぎ	徳島県
キャベツ	愛知県	にんじん	徳島県	白いんげん(ペースト)	北海道

ごみの分別 普通ごみ…牛乳キャップ・きざみのりの袋 今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え: ①