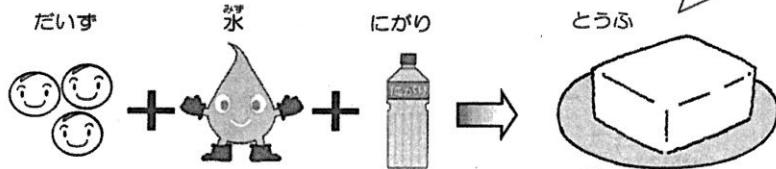


12月分の給食【12/2(月)~12/24(火)】

# 12月12日(木)

なに  
とうふは何かでできている?



とうふを1丁つくるために  
は、だいすき350~450粒  
ほど使うそうですよ。

とうふは、だいすきを使って作られるたべものです。

※ にがり…海水から塩を取り出した後にできる、ミネラルを多く含む粉や液体のこと。  
とうふを固めるはたらきがある。

きょうのこんだて

とうふハンバーグ

ワインナーとじゃがいものスープに

ぼうチーズ

しょくパン

(いちごジャム)

ぎゅうにゅう

あ (おもにからだをつくる)

か ぎゅうにゅう・ツナ(かんづめ)・  
とうふ・ワインナー・ぼうチーズ

き (おもにねつやちからのもとになる)  
しょくパン・  
(いちごジャム)・  
でんぶん・さとう・じゃがいも

み (おもにからだのちうしをととのえる)  
ど たまねぎ・キャベツ・にんじん・  
り さんどまめ・しめじ・コーン

クイズ9 次の食べものの中で、「大豆」から作られるものではないものはどれでしょう?

①ひとくちごぼうてん

②きなこ

③とうにゅう

給食の「とうふ」です。少しかためです。



一口メモ

- 今日の「とうふハンバーグ」の作り方は、油をきったツナ、でんぶん、たまねぎ、砂糖、塩、こい口しょうゆを合わせ、練るようによく混ぜ、さらにとうふを加えてよく混ぜます。そして、給食調理員さんが一人1個ずつにまとめてくださいます。焼き物機で蒸し焼きにします。
- 食物アレルギーに配慮して、従来使用していた鶏卵や練りごまを使用せず、ツナととうふを増やしています。小袋のケチャップがついています。
- 昨日の5年生の調理実習の様子を紹介します。



手作りのランチョンマットとともに…



しっかりかんで、玄米を味わいました。

「だし」の味比べをしました。



こんぶ

かつお

こんぶとかつお

にぼし

粉末だし



ご飯が炊ける様子を観察しました。

クイズの答え: ①