

ランチタイムズ



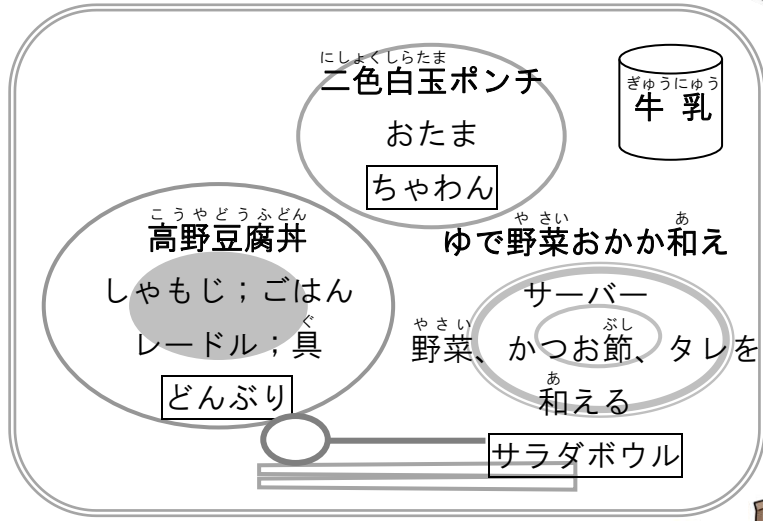
今日のこんだて

こうやどうふどん
高野豆腐丼

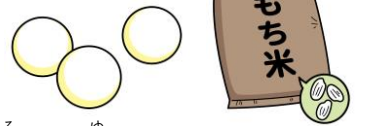
やさい あ
ゆで野菜おかか和え

にしよくしらたま
二色白玉ポンチ

ぎゅうにゅう
牛乳



もちもちでつるんと食べられます。「白玉」



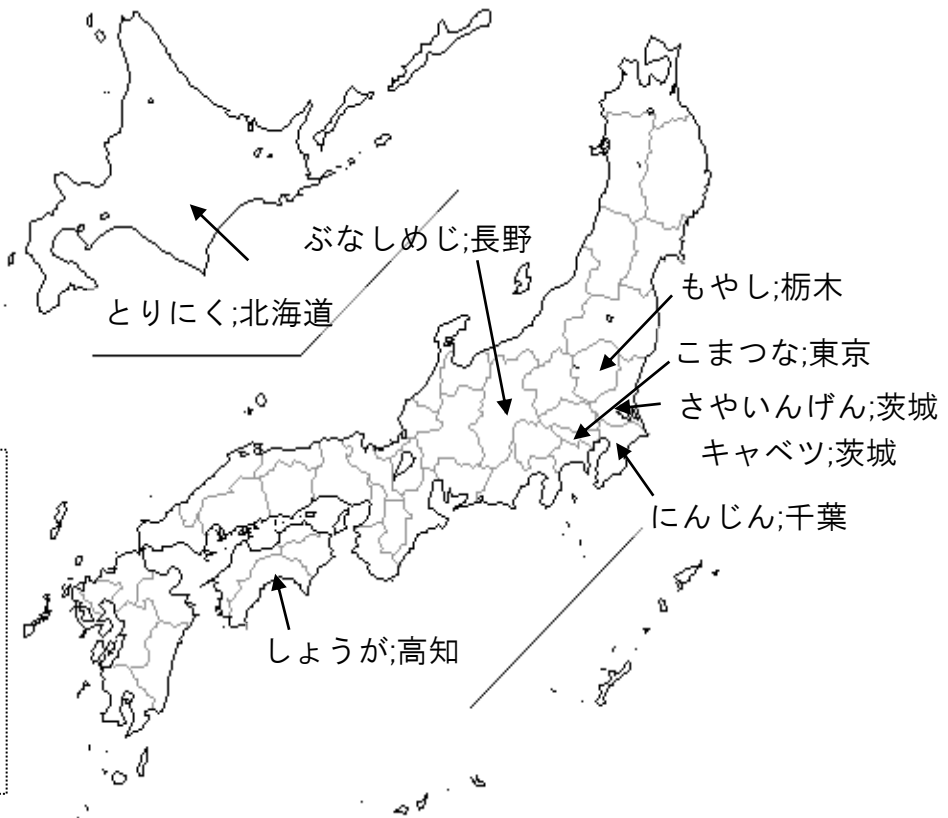
今日のデザートに入っている白玉は「白玉粉」に水を加えて練り、小さく丸めて茹でたものです。黄色の白玉はかぼちゃを混ぜて色を付けました。さて、この白玉粉が何からできているか知っていますか？…答えは「もち米」です。お餅をつくるもち米を粉にして、水にさらして作るので、昔は「寒ざらし粉」とも呼ばれていました。

本日の食材料出身地

今日使用している材料は、ここで生産されました。



【日本地図】



きのう のこ ぜんこうぶん
昨日の残り (全校分)

うめ にんじん
梅じゃごはん 134人分(19.6kg)

に にんじん
じゃがいものそぼろ煮 13人分(2.1kg)

しる にんじん
みそ汁 50人分(6.4kg)

ぎゅうにゅう ほん
牛乳 23本