



ランチタイムズ



きょう 今日のこんだて

ピザトースト

ポトフ

パインゼリー

ぎゅうにゅう 牛乳

パインゼリー
てぶくろ; 一人1個

ぎゅうにゅう 牛乳

ピザトースト
てぶくろ; 一人1枚

パン皿

ポトフ
おたま

どんぶり

トマト

簡単に美味しいトマトを見分ける方法がありますが、皆さんは、知っていますか？それは、トマトを水に浮かべる方法です。どれもおいしそうに見えますが水に浮かべると沈むものと浮かぶものがあります。これはどうしてでしょうか？糖度（甘味）と酸（酸味）の多く含まれていて、味が濃くておいしいトマトは水に沈みます。その一方で、糖度と酸味が少なくコクのないトマトは水に浮かびます。なかなかお店の中では水に浮かべたりするのは難しいですが、自宅でトマトの美味しさを見分けてみてください。

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。



きのうのこ 昨日の残り (全校分)

ぎょうぶ 五目おこわ 65人分(10.6kg)

かぼちのそぼろ煮 47人分(4.3kg)

みそ汁 43人分(5.1kg)

ぎゅうにゅう 牛乳 24本