

10月1日(木)

もいもい★つつしん

きょうの
うかさん



チンゲンサイ
(しみずひろしさん)



ねぎ
(まつむらしんいちさん)

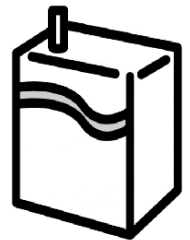
【昨日の残菜】 ごはん(76人分)、にらたま汁(60人分)、きびなごの南蛮漬(135人分)
磯あえ(52人分)、牛乳(60本)

みかんかん

ちゅうかどん
(どんぶり)

わかめ
スープ

はし・スプーン



今日のデザートは、手作りの「みかんかん」です。みかんの果汁と、

寒天を合わせて固めました。寒天は、海藻の一種である「てんぐさ」

からできています。作るときには、冬の乾燥した空気と低い気温が

必要で、真冬の寒空の下で作られます。

～もいもいクイズ～

給食委員会より♪

ねぎはどの部分を食べているでしょう

①葉

②鞘

③全部

答えは…②の鞘です。

ねぎの白い部分は「葉鞘」と言って、ねぎの中心にある芯を包んでいる「鞘」の部分を食べています。