

10月6日(火)

もいもい★つつうしん

【昨日の残菜】 おやこどん(40人分)、じゃがいものみそしる(56人分)、
おひたし(99人分)、牛乳(95本)

フレンチサラダ

きなことうにゅう
トースト

ポーク
ビーンズ

スプーン・フォーク



今日の献立は、様々な形で大豆をつかった献立です。ポークビーンズは、
やわらかくゆでた大豆をそのまま煮ものに、トーストには、きな粉と、
しみ込ませた豆乳が使われています。いろんな姿で私たちの生活に根付
いている大切な食材です。

～もいもいクイズ～

給食委員会より♪

きなこは、大豆をどのように調理してできているでしょうか

- ①大豆を焼く ②大豆を煮る ③大豆を炒る

答えは…③の大豆を炒るです

きなこは、大豆を火にかけて水分をとばす「炒る」という調理法の
のち細かく粉にします。