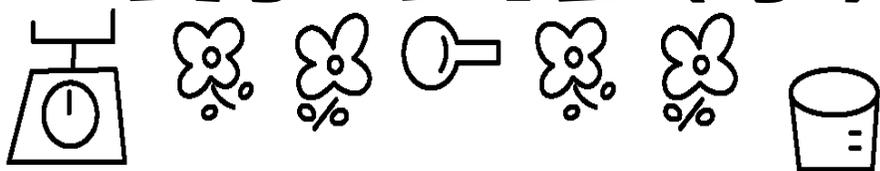
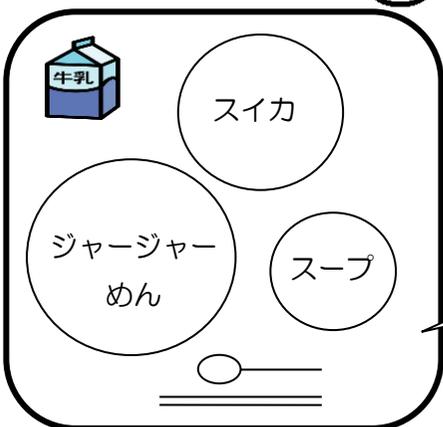
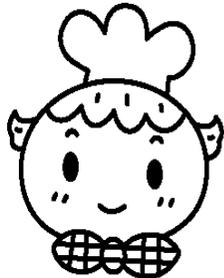
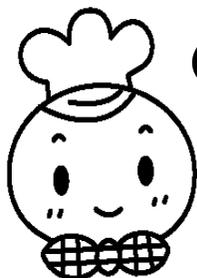


7月 14日(水)



《こんだて》

- ジャージャーめん
- とろろとこまつなの
ちゅうかスープ
- スイカ
- 牛乳



食器の配置の仕方です。

量や使用食器については、各階のサンプルを見て盛り付けてくださいね。

今日の給食について♪

「ジャージャーめん」はゆでた中華めんにく肉みそをかけて食べます。「肉みそ」は豚ひき肉を炒めて、みじん切りにした長ねぎやしょうが、にんにく、しいたけをみそやトウバンジャンなどで味付けをしました。

《今日の問題》

中華スープに使っている豆腐は、次のうちどれでしょう？

- ① 木綿豆腐
- ② 絹ごし豆腐
- ③ 高野豆腐

こたえは【①木綿豆腐】です。

木綿豆腐はしっかりとした食感があるのに対し、絹ごし豆腐はなめらかな食感です。高野豆腐は、豆腐を冷凍・乾燥させたもので、煮物に適しています。