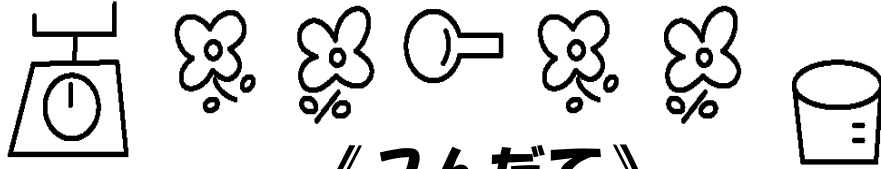
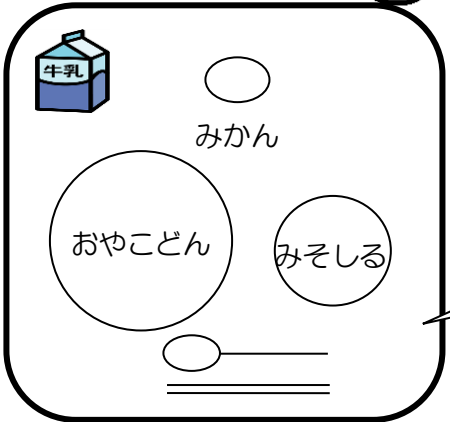


11月11日(木)



《こんだて》

- **親子丼**
- **わかめとじゃが芋の味噌汁**
- **みかん**
- **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♪

きょうの味噌汁にはわかめが入っています。
わかめを食べると、カルシウムや鉄分などの栄養や、食物繊維がとれます。わかめの旬は3月～5月ですが、塩漬けにしたり乾燥させたりして、保存することができます。

《今日の問題》
海からとりたてのわかめは何色でしょうか？

① 緑色 ② 赤茶色 ③ 透明

こたえは【②赤茶色】です。
海からとりたてのわかめは赤茶色ですが、お湯にとおすと鮮やかな緑色に変化します。これは、わかめの持っている赤い色素が、熱によって橙色に変化し、緑の色素の色が現れるためです。