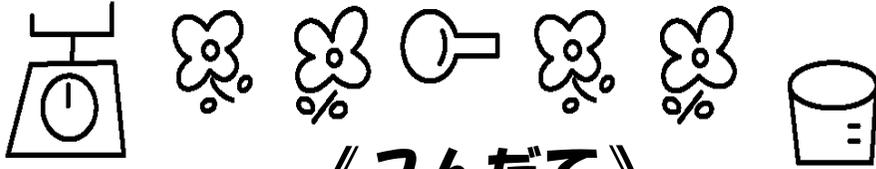


11月11日(木)

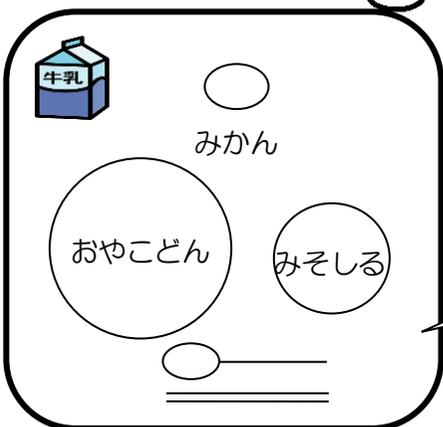


《こんだて》

- **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。