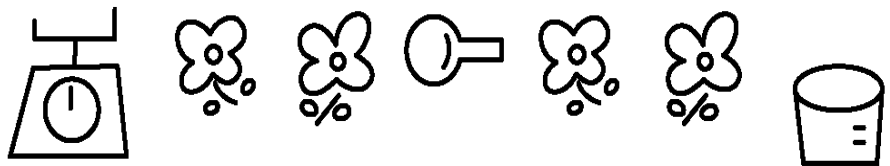
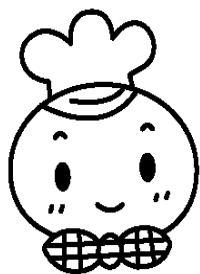


# 11月15日(月)



## 《こんだて》

- マーボー<sup>どん</sup>丼
- わかめスープ
- みかんゼリー
- 牛<sup>ぎゅうにゅう</sup>乳



ゼリー

マーボーどん

スープ

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♪

マーボー<sup>どん</sup>丼にかかっているマーボー<sup>豆腐</sup>は色々な作り方がありますが、今日のマーボー<sup>豆腐</sup>は、砂糖や醤油のほかに二種類の味噌<sup>みそ</sup>を使って作りました。

### 《今日の問題》

今日のみかんゼリーを固めるのに使ったのは次のうちどれでしょうか？

- ①ゼラチン
- ②アガー
- ③寒天<sup>かんてん</sup>

こたえは【③寒天<sup>かんてん</sup>】です。

芝浦<sup>しばうら</sup>小学校のゼリーは粉の寒天<sup>かんてん</sup>を使って固<sup>かた</sup>めています。寒天<sup>かんてん</sup>は歯<sup>は</sup>切れがよいのが特徴<sup>とくちょう</sup>です。