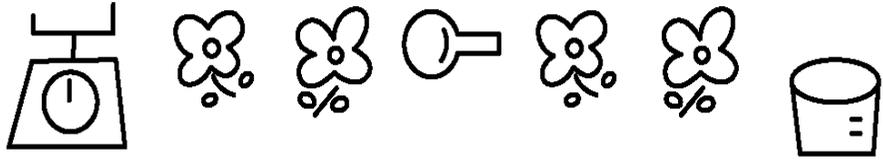


11月18日(木)



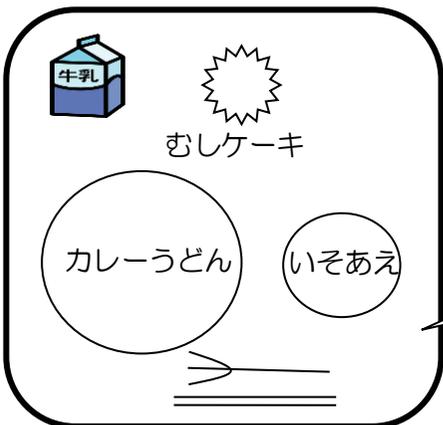
《こんだて》

●カレーうどん

●磯和え

●蒸しケーキ

●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♪

カレーうどんは、給食で出る肉うどんなどと比べると冷めにくいので、やけどをしないように注意しましょう。

今日も「いただきます」が終わるまではマスクを外さないで準備をしましょう。

《今日の問題》

今日の「蒸しケーキ」を「蒸す」時に使ったのは何でしょうか？

- ①水
- ②油
- ③氷

こたえは【①水】です。

火を入れる方法の一つに「蒸す」というやり方があります。水を高い温度で水蒸気にして、ケーキに火を入れました。