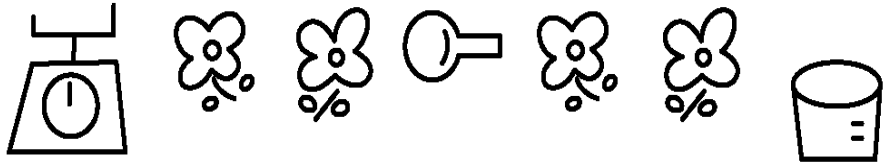


11月29日(月)



《こんだて》

●キムチチャーハン

あおのり

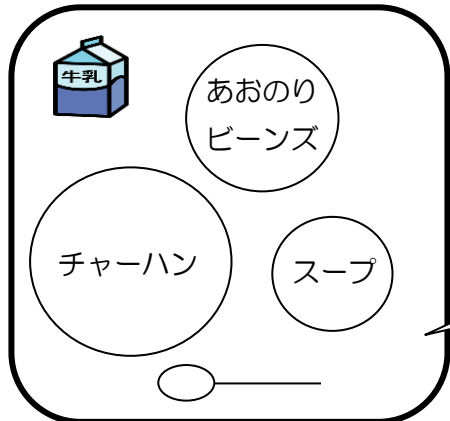
●青海苔ビーンズ

とうふ はるさめ

●豆腐と春雨のスープ

ぎゅうにゅう

●牛乳



しよっき はいち しかた
食器の配置の仕方です。

りょう や しようしよっき
量や使用食器については、
かくかい
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♪

はっこうしよくひん はっこう びせいぶつ
キムチは発酵食品です。発酵とは、微生物の
はたら しょくもつちゆう えいようぶん ぶんかい
働きによって食物中の栄養分が分解されて
にんげん よ さよう はっこう
人間にとって良い作用することをいいます。発酵
しよくひん えいよう きゆうしゆう よ
食品は、栄養の吸収も良いですよ。

《今日の問題》

ぎょう もんだい
今日の「青海苔ビーンズ」は、大豆をどのよう
ぎょう あおのり だいず
にして作ったでしょうか？

- ①ゆでた ②揚げた ③ゆでて揚げた

こたえは【③ゆでて揚げた】です。

だいず かたくりこ
大豆をゆでてから、片栗粉をつけて揚げました。
それから、揚げたじゃがいもと合せて、塩と青の
りをふりました。