

12月14日(火)



《こんだて》



● **ごはん**



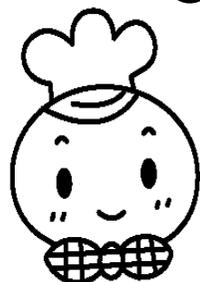
● **豚肉の生姜焼き**



● **フレンチポテトサラダ**

● **わかめと長ねぎの**

すまし汁



● **牛乳**



サラダ

しょうが焼き

ごはん

すまし汁

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♪

今日のすまし汁には、塩を使って保存した

「塩蔵わかめ」を使用しました。わかめは他に、乾燥して保存する「乾燥わかめ」などがあります。

《今日の問題》

「乾燥わかめ」は、水で戻すと約何倍になるでしょうか？

①約2倍

②約5倍

③約10倍

こたえは【③約10倍】です。

「乾燥わかめ」のような乾物は、水につけると、元の形に戻ります。約10倍に戻れることを「10倍の戻し率」といいます。