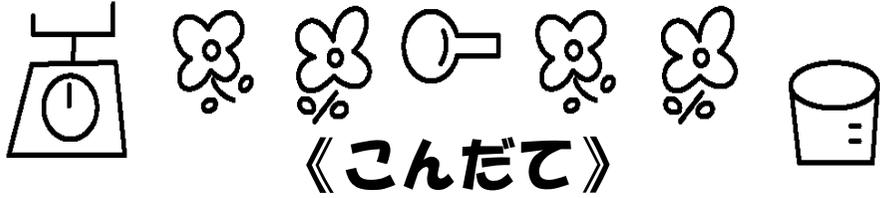


12月16日(木)



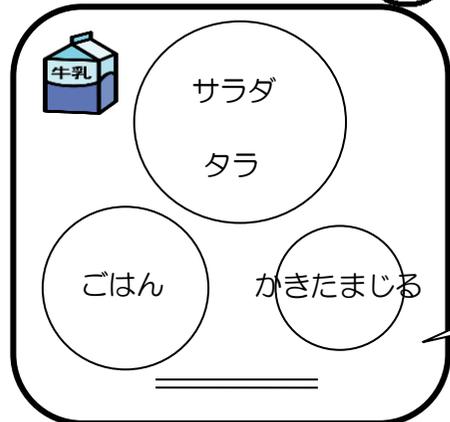
● **ごはん**

● **タラの西京焼き**

● **れんこんチップサラダ**

● **かき玉汁**

● **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♪

「タラ」は寒い海にいる魚です。冬になると鍋物などでよく見かけます。

今日は西京みそに漬けてから、オーブンで焼きました。骨に気を付けて食べましょう。

《今日の問題》

かき玉汁がきれいにできる作り方は次のどちらでしょうか？

- ① 卵を低い温度のスープに入れる
- ② 卵を高い温度のスープに入れる

こたえは【② 卵を高い温度のスープに入れる】です。卵がスープに入った瞬間に固まれば、スープと混ぜって濁らないからです。