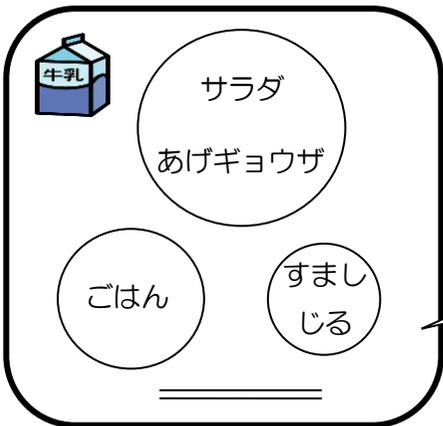
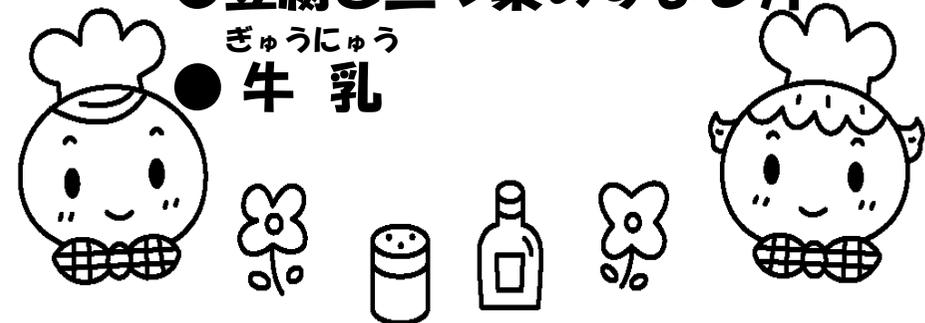


2月 7日(月)



《こんだて》

- **ごはん**
- **ジャンボ揚げギョウザ**
- **春雨サラダ**
- **豆腐と三つ葉のすまし汁**
- **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♪

今日は人気メニューのひとつの「ジャンボ揚げギョウザ」です！ギョウザの皮は、直径8センチから10センチのものがお店でよく売られていますが、芝浦小学校では、直径14センチと16センチのギョウザの皮を使って作っています！

《今日の問題》
 揚げギョウザの皮は、何からできているでしょう？
 ①小麦粉 ②片栗粉 ③寒天

こたえは【①小麦粉】です。
 小麦粉に、水と塩を入れ、こねて作ります。ちなみに、ワンタンの皮やシューマイの皮、春巻きの皮も同じ作り方で、大きさや皮の厚さが違います。