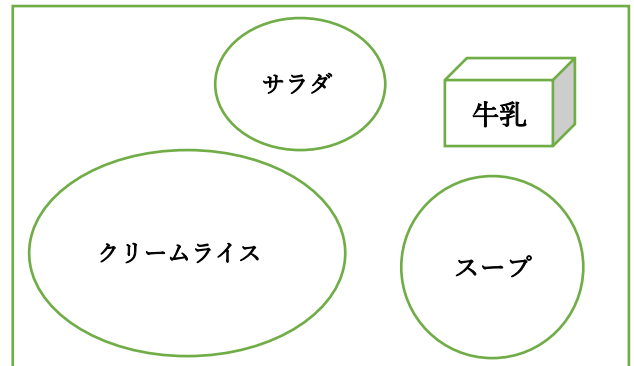


12月12日（火）

今日の給食は サケのクリームライス 糸寒天サラダ オニオンスープ 牛乳です。



【今日の皿の位置と盛る料理】



糸寒天とは、固めた寒天から水分を除いて糸状にした食品です。

胃腸の調子を整えてくれる食物繊維が豊富に入っています。



かた かんてん
固めた寒天



いとかんてん
糸寒天

【今日のクイズ】

寒天は何からできているのでしょうか。

1. 海藻 2. 野菜 3. 肉の脂

答えは1番です。

寒天をつくる海藻は全て天然で採れるもので、

菓子を作るときやとろみをつけるときに利用します。