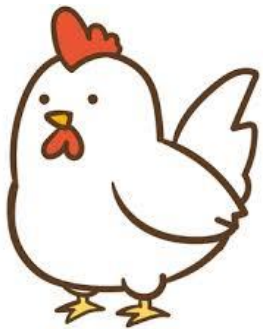
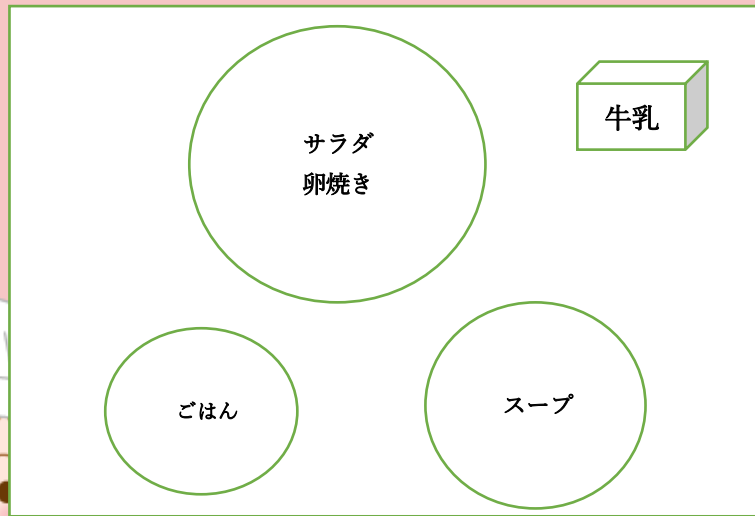


今日の給食はごはん 中華風卵焼き 棒棒鶏サラダ 春雨と豆腐の中華スープ 牛乳です。

はいぜん
配膳のしかた



棒棒鶏とは、茹でるか蒸した鶏肉を細切りにしてタレで和えた中国料理の事です。タレにはしょうゆや酢やラー油を使います。他にすりごまを入れる事が特徴です。

【今日のクイズ】

今日のクイズとカラー写真は 箕 小学校ホームページ<給食室から>に載っています。

豆腐は何からできているのでしょうか。



1. 大豆
2. 牛乳
3. 米

答えは1番です。大豆からできている豆腐には、体のあらゆる組織を造るたんぱく質や、骨や歯を造るカルシウムが豊富に含まれています。