

今日の給食は きな粉トースト 豆乳クリームシチュー 焼肉サラダ 牛乳です。

はいぜん
配膳のしかた

サラダ

牛乳

きな粉トースト

シチュー



給食のきな粉トーストは 溶かしたバターにグラニュー糖ときな粉を混ぜた物をパンに塗って焼きます。

そのように作ることで、きな粉の粉っぽさがなくなり食べやすくなります。食パンだけでなく、米粉パンや乳製品のはいていないタイプのフランスパンで作ってもよいですし、果物等をのせて焼いても美味しいです。

【今日のクイズ】

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



きな粉は何からできているでしょうか。

1. 米
2. 卵
3. 大豆

答えは3番です。大豆を炒ってつぶしたものが「きな粉」です。

大豆にはたんぱく質やカルシウムや鉄分が豊富に含まれています。