

5月1日(金)

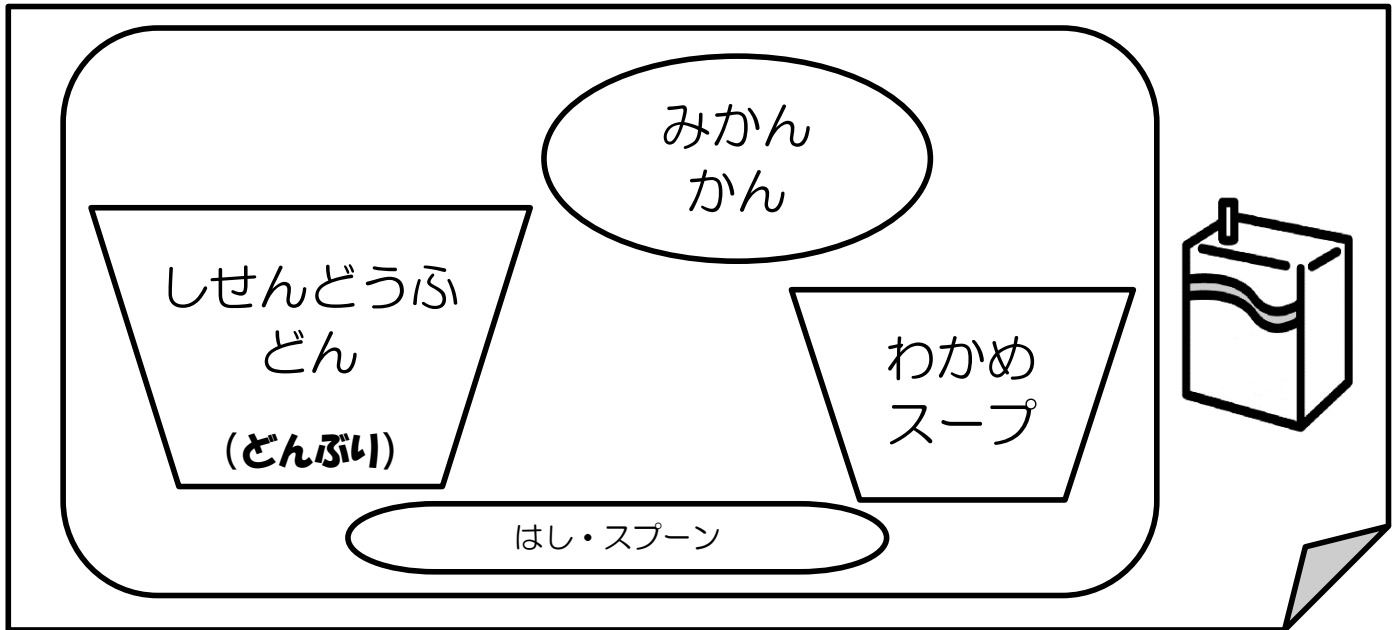
もいもい★つつしん

きょうの
のうかさ



チンゲンサイ
(しみずひろしさん)

【昨日の残菜】 たけのこ飯(91人分)、味噌汁(60人分)、
ししゃもの香味揚げ(66人分)、茹で野菜ごまだれかけ(71人分)、牛乳(95本)



今日は「四川豆腐」についてお話をします。中国の四川省という所の料理です。唐辛子や山椒などを使ったとても辛い料理として知られています。給食では、辛さを控えて作っていますが、トウバンジャンという四川省が発祥の調味料を使っています。

～もいもいクイズ～

給食委員会より♪

みかん寒に使っている寒天は何からできているでしょう？

- ① 海藻
- ② 牛や豚
- ③ 野菜

答えは、①の海藻です。

寒天は海藻から、ゼラチンは牛や豚の皮や骨から作られます。