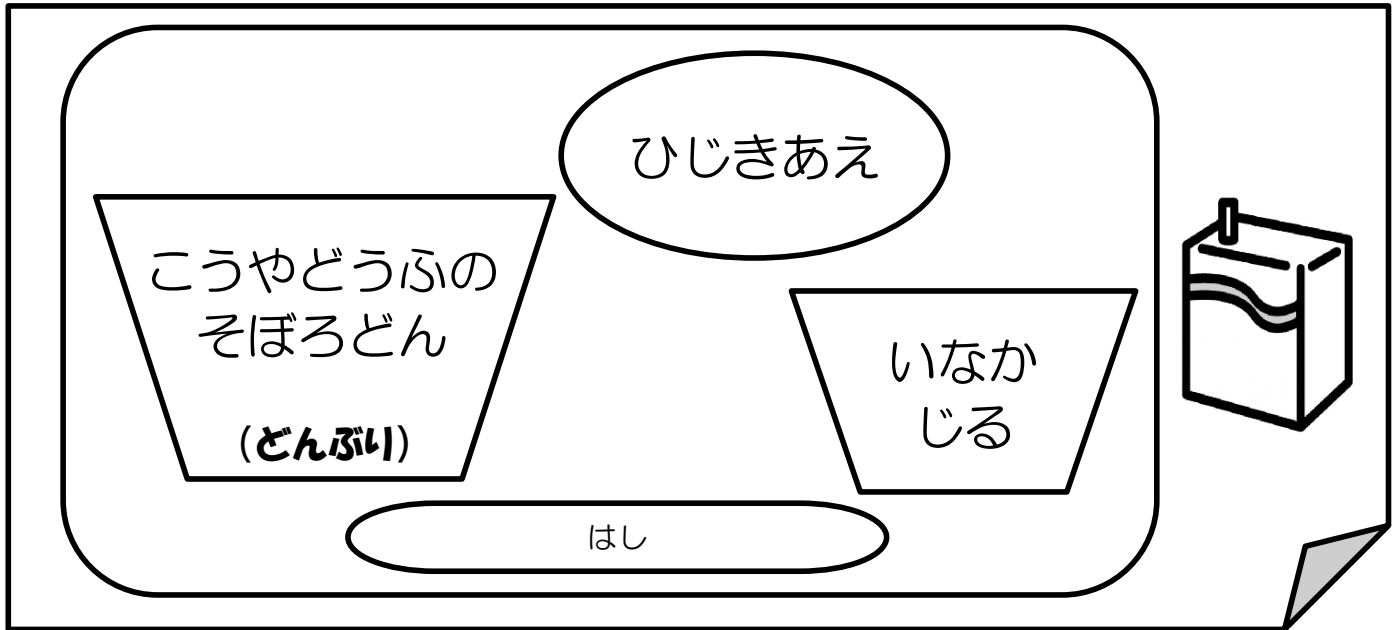


5月15日(金)

# もいもい★つつしん



【昨日の残菜】 きのう ざんさい ご飯(124人分)、むらくも汁(79人分)、いかのねぎ味噌焼き(137人分)、  
ごまじゃこ和え(74人分)、牛乳(80本) はん にんぶん じる にんぶん みそ や にんぶん



今日は、「そぼろ」についてお話をします。

粗いという意味がある「祖朧」という言葉が由来だと言われています。

今日は、刻んだ高野豆腐と玉ねぎを混ぜてそぼろを作りました。

高野豆腐は栄養満点で、日本の伝統食品の1つです。

## ～もいもいクイズ～

給食委員会より♪

さつまいもの収穫時期は、いつでしょう？

①3月～5月

②7月～9月

③10月～1月

答えは…③の10月～1月です。

1～3か月程、貯蔵しておいたものを、

低温でじっくりと加熱すると、甘みが増すそうです。