

12月 7日 (木)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！

米粉マカロニサラダ

牛乳

きな粉ココア揚げパン

ワンタンスープ

食材名

産地名

ぶたにく

埼玉・群馬

にんじん

埼玉

たけのこ

熊本・福岡

はくさい

茨城

ながねぎ

栃木

ちんげんさい

茨城

こまつな

東京

もやし

栃木

だいこん

東京

たまねぎ

北海道

ほししいたけ

大分・鹿児島

きなこ

北海道

今日の給食は「きな粉ココア揚げパン」に「ワンタンスープ」と「米粉マカロニサラダ」です。

「きな粉ココア揚げパン」は人気のきな粉揚げパンに“ココア”を+（プラス）した寒い日にもピッタリの揚げパンです。

“ココア”はチョコレートと同じ『カカオ豆』から作られています。どちらもカカオ豆をすり潰すところまでは製造工程が一緒であり、カカオ豆をすり潰したものを【カカオマス】と呼びます。このカカオマスから【ココアバター】という油脂分を取り除いたものが“ココア”となります。（※チョコレート☞の作り方はまた今度お話しするので楽しみに！）

ちなみに“ココア”には体によいカカオポリフェノールや食物繊維、ミネラルなどが多く含まれ、体を温める効果もあります。寒い季節に不思議とココアが飲みたくなるのは、ココアが体を温めてくれるからなのかもしれませんね😊