

12月19日(火)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！

みかん

牛乳

中華うま煮丼

春雨サラダ

食材名

産地名

ぶたにく

青森

しょうが

高知

にんにく

青森

にんじん

茨城

たまねぎ

北海道

ちんげんさい

茨城

はくさい

茨城

たけのこ

熊本

もやし

栃木

だいこん

東京

キャベツ

東京

こまつな

東京

みかん

和歌山

ほししいたけ

大分・鹿児島

今日の給食は栄養満点❀「中華うま煮丼」にツルツとおいしい😊「春雨サラダ」とビタミンたっぷり🍊「みかん」です。

ツルツとした食感で食べやすく、給食でもよく使用する“春雨”ですが、何から作られているか知っていますか？

実は“春雨”は豆や芋のでんぷんから作られていて、給食でよく使用しているのは緑豆でんぷんが原料の緑豆春雨です。

緑豆の他にもじゃがいもやさつまいも、とうもろこしのでんぷんが原料となっている春雨があり、緑豆で作った春雨は

ツルツとした食感がし、じゃがいもやさつまいもで作った春雨はモチモチとした食感がします。

ちなみに、韓国料理で有名な冷麺の麺もでんぷんから作られています。※そば粉や小麦粉を混ぜて作る冷麺もあります。

ぜひ！みなさんも興味があれば、色々な種類の春雨（料理）を食べ比べてみるとおもしろいですよ😊