

きゅうしょくしつ 給食室から

平成30年5月21日（月）



☆☆今日の給食☆☆

- 牛乳
- 麦入りごはん
- じゃこの佃煮
- 車麩と野菜のうま煮
- ひじきのサラダ



今日の主菜は「車麩と野菜のうま煮」です。車麩とは北陸

地方や新潟県でよく食べられている麩で、真ん中に穴が開いた

車輪のような形をしています。

ところで、お麩は何からできているか知っていますか？ お麩

の原料は小麦粉に含まれる“グルテン”というたんぱく質で

す。小麦粉を練って団子状にする→水で洗うを繰り返すと、グル

テンを取り出すことができます。興味がある人は

やってみてくださいね！

