

きゅうしょくしつ
給食室から

※ いきなり団子の裏の紙は食べな
いように気をつけてください。

平成31年1月15日(火)

☆★^{きょう}今日の^{きゅうしょく}給食★★☆

- 牛乳 ぎゅうにゅう
- 高菜ごはん たかな
- 大平燕 たいひいえん
- いきなり団子 だんご

くまもとけんこんだて
熊本県献立

[illegible]

いきなり団子は、熊本の家庭で昔から作られてきました。餅や
こむぎこ きじ わぎ なま つつ む
小麦粉をこねた生地で輪切りのさつまいもを生のまま包み、蒸す
だけで手軽にできることから「いきなり団子」といわれます。最近
は、こしあんも入れます。今回は小麦粉ではなく米粉と白玉粉を
はんりょう きじ つく しらたま こ なに
半量ずついれて生地を作りました。さてクイズです。白玉粉は何
からできているのでしょうか？

1、もち^{ごめ}米 2、うるち^{まい}米 3、じゃがいも

こたえは1の「もち米」です。それで白玉粉はモチモチしています。米粉は普段食べているお米と同じ「うるち米」から作られています。給食はできるだけ全て食べましょう。