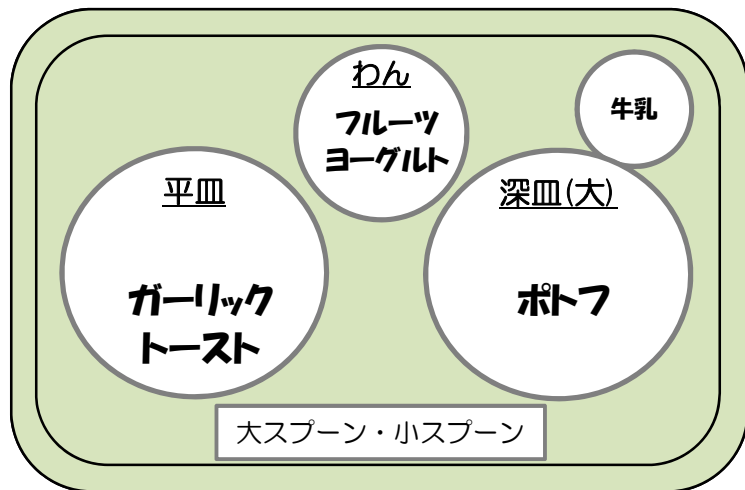


5 月 22 日 (水)

♪ 今日の給食

今日の給食にはヨーグルトが出ていますが、このヨーグルトはどうやって作られるのか知っている人はいますか？
ヨーグルトは、まず牛乳の中に「乳酸菌」と呼ばれる小さな小さな微生物、つまり目に見えないくらい小さな生き物を入れてかき混ぜます。そして、その牛乳を30度から45度くらい温めながら一晩おくとできあがります。



★ 今日の食材の産地

食材名	産地名
鶏もも肉	岩手
鶏ガラ	岩手
にんにく	青森
パセリ	千葉
しょうが	高知
にんじん	千葉
じゃがいも	長崎
たまねぎ	香川
キャベツ	群馬

お皿の位置に注意しよう！