

6月11日(火)

♪今日の給食

今日の給食のうま煮の中には「車ふ」という「ふ」が入っています。みなさんはどれが「車ふ」かわかりますか？

ではこの「ふ」というものはどうやってできているのでしょうか。ごぼう

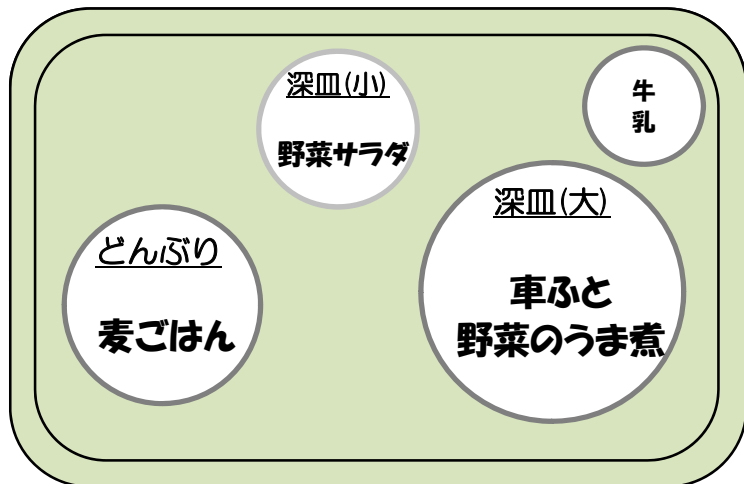
「ふ」は小麦粉に食塩水を入れて練り、粘りが出たら袋の中に

入れて水中でもみます。すると袋の中にグルテンという「ふ」の

もとが残ります。これを蒸したり焼いたりするとできあがります。

★今日の食材の産地

食材名	産地名
鶏もも肉	岩手
にんじん	埼玉
じゃがいも	徳島
さやいんげん	長崎
ブロッコリー	千葉
キャベツ	愛知
たまねぎ	愛知
りんご	香川
	青森



お皿の位置に注意しよう！