

## 12月1日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・麩の味噌汁
- ・イワシのみぞれ煮
- ・ちくわの酢の物



| 体をつくるもの     | エネルギーになるもの | 体の調子を整えるもの  |
|-------------|------------|-------------|
| 牛乳 (大分県産)   | 米 (大分県産)   | 小松菜 (熊本県産)  |
| 油揚げ         | 焼き麩        | しめじ (福岡県産)  |
| みそ          | 砂糖         | 人参 (大分県産)   |
| 焼き竹輪 (山口県産) |            | キャベツ (大分県産) |
| わかめ         |            |             |



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだよい

【麩の味噌汁】

「麩」は、小麦粉からできています。小麦粉のグルテンというたんぱく質が重要で途中で生地を水で洗ったりしてでんぷんを抜いていきます。成形して焼いたものを乾燥させて切ったら完成です。今日は花の形をした「花麩」です。

