

今日の給食&ちょこっとニュース

令和6年10月1日

今日のメニュー

ごはん、揚げ出し豆腐のそぼろあんかけ風、キャベツのおかか和え、じゃがいものスープ、牛乳



今日の食材紹介とクイズ(栄養教諭の先生より)

今日は「揚げ出し豆腐のそぼろあんかけ風」の紹介とクイズをします。ではさっそくですがクイズです。

豆腐を固める時に使うものは何でしょうか？

- ①ゼラチン ②寒天 ③にがり

正解は③のにがりでした。

にがりは、海水からとれる塩化マグネシウムを主成分としたものです。そのため、豆腐にはミネラルが多くとても体によいです。

今日も宮津の自然や、宮津の農家さん、調理員さんに感謝をしていただきましょう。

<ちょこっとニュース>



みんな
わくわく
ドキドキ
楽しんで
います！