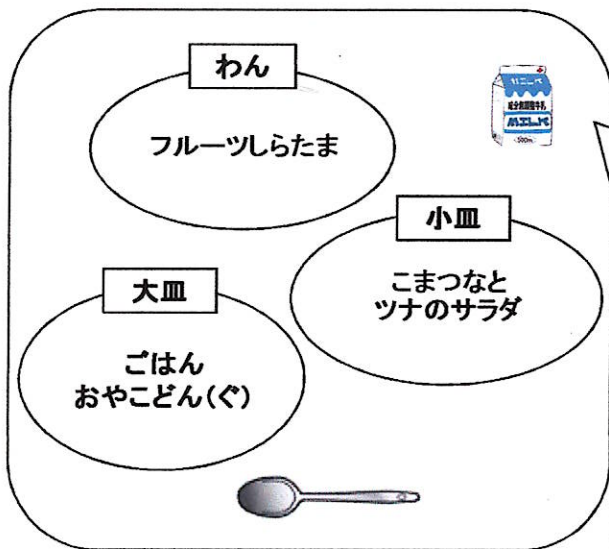


ランチタイムだより



【今日のもりつけ】

トイレの後、給食を食べる前には必ず手を洗いましょう。



もりつけの見本と同じように、食器を置いてみよう。食事のマナーは、食器のセットからはじまるよ。給食は頭で考えながら、心でも食べて下さいね。

☆担任の先生へ☆
食器の置き方はこのランチタイムだよりの通りに置いて下さい。食器の置き方も大切な食事マナーのひとつになります。

今日の献立
2月27日(月)

(主食と主菜)親子丼 (副菜)小松菜とツナのサラダ
(デザート)フルーツ白玉 牛乳

今日は、とり肉と卵を使った「親子丼」です。900人分だと、なんと卵は600個以上使います！
親子丼が生まれたのは、東京にある「玉ひで」というお店でした。
「とり肉のすき焼き」という鍋料理のさいごに、あるお客さんが卵を入れて、ご飯のおかずにしていました。それを見たお店の人は、「どんぶりにしてみよう！！」と考えました。
このお店は親子丼で有名になり、今では2000円～3000円の高級な親子丼を出しています。
また今日のデザートには、「白玉だんご」が入っています。白玉だんごは、「白玉粉」から作られるのですが、原料はお餅を作るのと同じ「もち米」です。
白玉だんごの作り方は、とても簡単。白玉粉に水を加えてよくねり、耳たぶくらいのやわらかさにして丸めます。あとはお湯でゆでて、浮き上がってきたら、用意しておいた冷水にとります。
きなこをまぶしたり、あんをかけたりすると、おいしいデザートができますよ☆