

令和7年度

ランチタイムだよ!



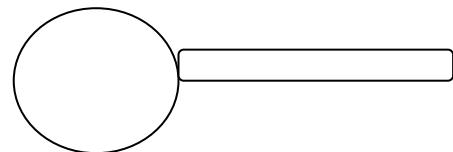
つるさし しょきゅうしょくしつ
鶴指小給食室

★ 12月15日(月) のもりつけ

ちゅうかどん

おふのラスク

たまごスープ



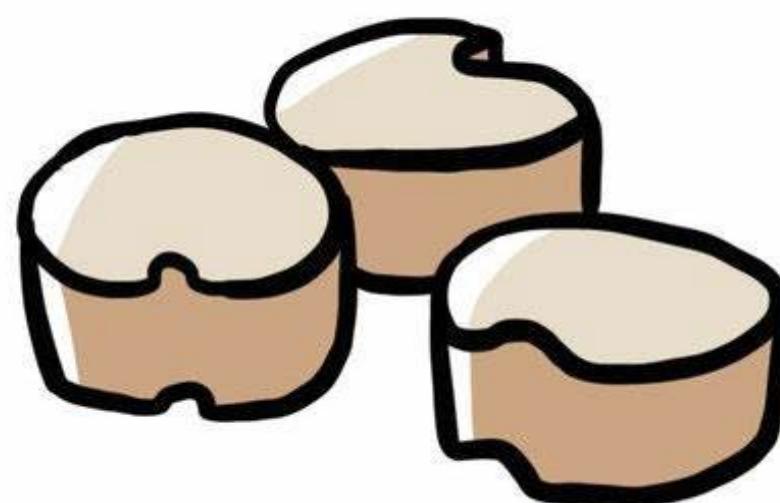
★ 12月15日(月) の献立

ちゅうかどん
中華丼

もやし卵スープ

おふのラスク

ぎゅうにゅう
牛乳



今日は「お麩」についてのおはなしです。

お麩は、小麦粉ともち米粉から出来ています。

小麦粉は水と合わさることで、グルテンという粘弹性のあるたんぱく質が抽出できます。

その小麦粉から取り出した「グルテン」と、

もち米粉を混ぜ合わせたものが「お麩」の生地です。

今日はバターと砂糖をからめてラスクにしてみました。

今日もよく噛んで味わっていただきましょう。