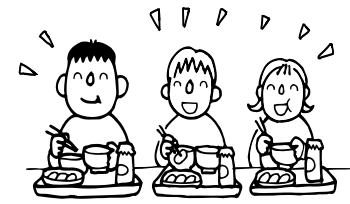


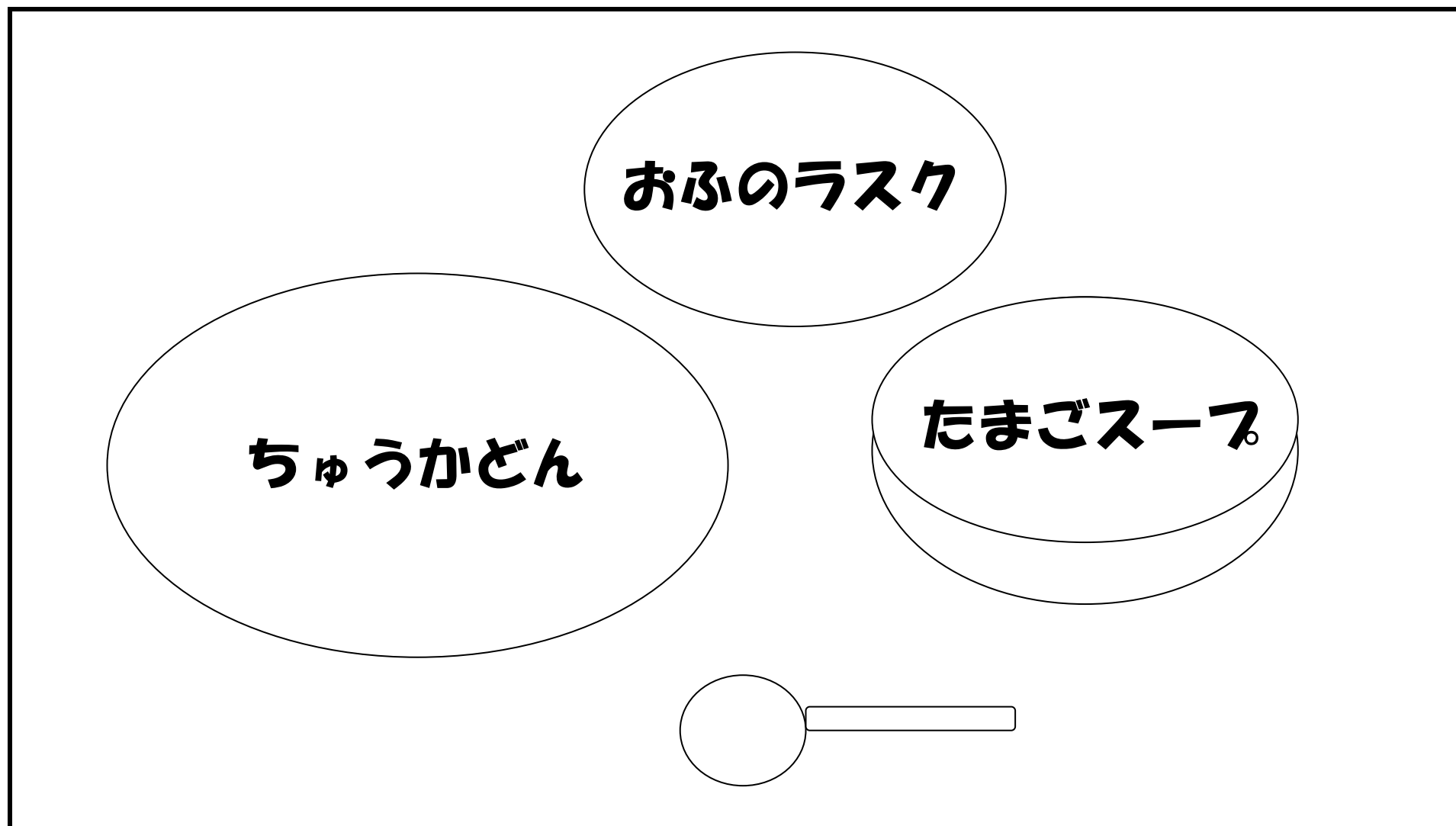
令和7年度

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



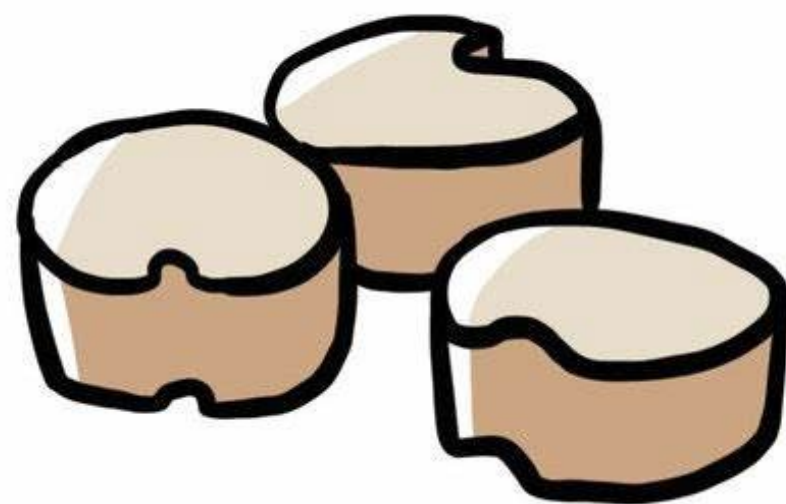
★ 12月15日(月) の^{こんだて}献立

^{ちゅうかどん}
中華丼

^{たまご}
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^ふ麩」についてのおはなしです。

お^ふ麩は、小^こ麦^{むぎ}粉^こともち米^{まい}粉^こから出来^でています。

小^こ麦^{むぎ}粉^こは水^{みず}と合^あわさることで、グルテンという

粘^{ねん}弾^{だん}性^{せい}のあるたんぱく^{しつ}質^{ちゆうしゅつ}が抽出^{しゅつ}できます。

その小^こ麦^{むぎ}粉^こから取り出^とした「グルテン」と、

もち米^{まい}粉^こを混^まぜ合^あわせたものが「お^ふ麩」の生^き地^じです。

今日はバターと砂^さ糖^{とう}をからめてラスクにしてみました。

今日^{きょう}もよく噛^かんで味^{あじ}わっていただきますよう。