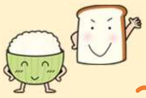
# ★ 給食ブログ ★

## 2025年　4月　18日（金）



## きょうのこんだて

- ごはん
- 牛乳
- 照り焼きハンバーグ
- きんぴらごぼう
- お麩のみそ汁

## ＜給食ニュース＞

今年度の、毎月19日の食育の日のテーマは「食べ物の変身」です。ある原料が変身してできている食べ物を、その日の献立に取り入れます。今月の19日は、土曜日で学校はお休みなので、1日早いですが、今日の献立で食育の日の取組をしました。

第1回目に紹介するのは「麩」です。麩は、小麦粉からできています。どうやって作られているのかというと、まず最初に、小麦粉を水でよく練って、でんぷんを水で洗い流し、粘り気と弾力のある生地を作ります。その生地の形をととのえ、蒸したり焼いたり揚げたりして完成です。今日のおみそ汁に入っていた麩は、「焼き麩」なので、生地を焼いて作られたものです。お汁をたっぷり吸っていて、ふかふか、ふわふわしていておいしいですね。子どもたちに「麩」を紹介したところ、「麩4つ入ってた！ふわふわでおいしかった！」「麩のおみそ汁おいしかったからまた作って！」などの反応がありました。