

★ 給食ブログ ★



2025 年 6 月 18 日 (水)



きょうのこんだて



- 規格パン
- 牛乳
- 白身魚の県産トマトソースがけ
- チーズポテト
- 米粉マカロニスープ



ほし かたち こめこ
星の形の米粉マカロニ

< 給食ニュース >



今日の給食には、奈良県産のものが2つ使われていました。ひとつは「トマト」です。油で揚げたお魚にかけるソースに使いました。にんにくやあめ色に炒めたたまねぎも入っていたので、本格的な仕上がりになりました。ふたつめは「米粉」です。実は、トマトのソースのトロみづけと、スープに入っていたマカロニに使われていたのですが、子どもたちにとってこのマカロニの原料が“お米”だったことはとても意外だったようでした。(ふつうのマカロニは小麦粉からできていますね。) 何からできているかクイズをしたところ、「たまご?」「片栗粉?」「小麦粉?」などの予想がありましたが、お米だということを知った子どもたちからは、「えー!？」と驚きの声があがりました。