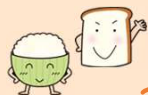


★ 給食ブログ ★



2026 年 9 月 11 日 (金)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- 肉団子の甘酢あん
- いんげんとツナのおひたし
- ビーフンスープ



< 給食ニュース >



今日は、「ビーフンスープ」が登場しました。

ビーフンは、米粉から作られている麺です。「ビーフン」という名前は、中国語で「米粉」を意味する言葉からきています。お米を粉にすることで、いつも食べているご飯と違った食感や形を楽しむことができます。

米粉には、パンや麺など、様々な料理に姿を変えられるおもしろさがあります。

王寺町の給食でも、ビーフンのほかに、米粉マカロニや米粉パンなど、米粉を使った食品を取り入れています。「ごはん」「パン」「麺」と、一見まったく違うように見える料理も、もとをたどれば同じお米からできているものがあります。

今日のビーフンスープも、そんな“お米の変身”を感じられる一品でした。