

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 5年 9月 27日 N0.81

今日の給食は「ビーフンスープ」です。今回は「ビーフン」についてです。

ビーフンは何から作られているか知っていますか？「ビーフン」はお米からできている麺です。漢字ではお米の粉と書いて「米粉（ビーフン）」と読みます。ビーフンは米から取り出したでんぷんを団子状に練った生地を細くしぼりだしてゆで、乾燥させて作られます。見た目はそうめんや春雨のようですが、炒め物やスープに入れたりします。中華料理やタイ料理に使われることが多い食材です。



お米から作られる麺は
う米（まい）ね（'ω'）ノ
ビーフンが給食にでると
うれしくてこーぶん（興奮）
しちゃうね



《今日の献立》

焼肉たまごチャーハン

ビーフンスープ

ピーチゼリー

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 豚小間肉 たまご 鶏肉 寒天	米 油 砂糖 ビーフン	にんにく しょうが 長ねぎ にんじん 小松菜 生しいたけ もやし 豆苗 ピーチジュース もも