

五中三二給食通信

令和 5年 10月 17日 N0.95



参考に盛り付けてね♪

今日の給食は「ひよこ豆のスープ」です。今回は「ひよこ豆」についてです。

ひよこ豆はくちばしのような突起^{とっき}があるのが特徴のお豆です。食感がほくほくしているため別名「くり豆」とも呼ばれています。スペイン語では「ガルバンゾ」ともいいます。特にインドでよく食べられる食材で衣をつけて揚げたり、カレー料理に入れたりして食べるそうです。

今日の給食ではスープに入れて作りました。ひよこ豆のほくほく感を味わいながら食べましょう。

ひよこ豆、ひょこっと現れるね
ガルバンゾ食べて
がるばんぞ（がんばるぞ）！！



《今日の献立》

シーフードピラフ

ひよこ豆のスープ

さつまいものケーキ

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 ほたてがい むきえび ひよこ豆 ベーコン たまご	米 バター 油 じゃがいも さつまいも 小麦粉 砂糖	にんじん 玉葱 しめじ ホールコーン グリーンピース セロリー キャベツ しょうが