

五中三二給食通信

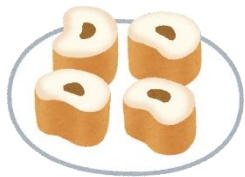


参考に盛り付けてね♪

令和 6年 3月 11日 NO.182

今日の給食はリクエスト給食でも大人気のサイダーポンチです。人気のサイダーポンチに生麴を入れて作りました。今回はお麴についてです

お麴は小麦粉を水でこね、水洗いして取り出したグルテンをもとに作られます。中国から伝わり、日本では主に精進料理で使われる伝統的な植物性たんぱく質の食品です。今回使う生麴はグルテンにもち粉や小麦粉を加えて、蒸して作られます。すまし汁などで使われる焼麴は焼いて作られます。焼麴は給食でもよく登場しますが、生麴ははじめての登場です。もちもちした食感を味わいながらいただきます♪



生麴が入ったサイダーポンチは
うれしいね(*´ω`)
いしーいしーいしーいしー(*^^*)



《今日の献立》

親子丼

しめじと里芋のみそ汁

サイダーポンチ

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 鶏肉 たまご のり 油揚げ わかめ みそ かつお節	米 三温糖 さといも 生麴	玉葱 糸みつば しめじ りんご もも 洋なし みかん缶