

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和6年 6月 11日 N0.41

今日の給食は「バタフライピーフルーツポンチ」です。

バタフライピーはタイで昔から親しまれているハーブの一種です。^ま真^さっ青^あな花を乾燥させ紅茶のように^{ちゅうしゅつ}抽出して飲まれています。天然の色素であるため、美容にもいいことからおしゃれなカフェの飲み物やデザートとしても使われたり、インスタ映えする飲み物としてSNSでも注目されています。

このバタフライピーですがレモン汁といった酸性を加えるとバタフライピーの色が青色から紫色への変化を楽しむことができます。この色の変化が季節の花であるあじさいのようだとも言われています。

今日の給食ではバタフライピーのハーブティーをゼリーにして、レモン汁の入ったフルーツポンチを作り、合わせたときに色の変化が楽しめるようにしました。

バタフライピーのお花です

バタフライピーは日本名で「チョウマメ（蝶豆）」といいます
ちょ〜うきれいな色をしているね♪



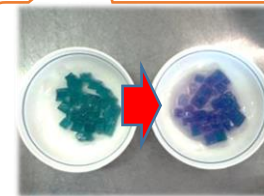
《今日の献立》

新ごぼうのピラフ

夏野菜のミネストローネ

バタフライピーフルーツポンチ

牛乳



ゆっくり変化します♪

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 ベーコン 豚小間 大豆 ひよこ豆 粉チーズ 寒天	米 油 バター じゃがいも シェルマカロニ 砂糖	新ごぼう にんじん 玉葱 エリンギ グリーンピース セロリー キャベツ ズッキーニ トマト缶 にんにく レモン みかん缶 パイナップル缶 りんご缶