

今日の給食

4月18日 木曜日

ソース焼きそば  
鬼まんじゅう

鶏肉と豆腐のスープ  
牛乳

『鬼まんじゅう』とは、薄力粉や上新粉と砂糖などを混ぜた生地、角切りのさつまいもを加えて蒸したものです。愛知県などの東海地方で『鬼まん』と呼ばれ、よく食べられています。表面にゴツゴツとしたさつまいもが見え、これが鬼や金棒を連想させることからこの名前がつけられたという説があります。



◎今月の給食目標◎

「協力して、給食の準備と後片付けをしよう」