

きゅうしょくしつからのおしらせ

きょうのもりつけ

れいわ ねん
令和6年

12月13日(金)



ぎゅうにゅう
牛乳

ち
よ
っ
と
メ
モ

きょう はるさめ はなし はるさめ りょくとう
今日は“春雨”のお話です。春雨とは、緑豆やじゃがい
もやさつまいもからとれるでんぷんからつくられるかこうひん
加工品で
す。せいれき ねんぜんご ちゅうごく つく しよくひん
西暦1,000年前後には中国で作られていた食品で、
にほん かまくらじだい つた ちゅうごく おも りょくとう
日本には鎌倉時代に伝わりました。中国では主に緑豆を
ざいりょう にほん はるさめ ざいりょう
材料にし、日本ではじゃがいもなどのでんぷんを材料とし
たものが作られています。きゅうしょく に こ りょうり
給食では、煮込み料理やスープ
には、コシがあり、のびにくい緑豆春雨を使用し、しょう
サラダな
どの時には、じゃがいもでんぷんの春雨を使うようにしてい
ます。さいきん しょうさい にんぎ きょう
最近ではヘルシー食材としても人気があります。今日は
はるさめ のこ た
“春雨スープ”にしました。残さずしっかり食べましょう！

きょう し ば のうさんぶつ つづきいさおのうえん はくさい
今日の地場農産物 都築勲農園より白菜です。