

今日の給食

9月5日 水曜日

海鮮焼きそば みたらし団子

中華スープ 牛乳

イカとエビのうま味成分は、昆布に含まれるうま味成分として知られているグルタミン酸です。豚肉に含まれるうま味成分はイノシン酸、干し椎茸に含まれる旨味成分はグアニル酸です。『グルタミン酸』と『イノシン酸・グアニル酸』が混在することでうま味が増します。これを『うま味の相乗効果』と呼びます。身近な実用例だと、和食で昆布（グルタミン酸）とかつお節（イノシン酸）からだしをとることです。

今日の給食は、「海鮮焼きそば」ですが、海鮮に肉類、干し椎茸などを加えることでさらに美味しく仕上げることができます。

※みたらしだんごは、一人3個ずつ。取りにくいですが、 Tongue を使ってください。



石鹸でしっかり手を洗いましたか？
エプロン・三角巾・マスクをきちんと身につけていますか？
みんなの給食です!! スムーズな配膳ができるように、

二学期も残さず食べよう!!

◎今月の給食目標◎

「三食きちんと食べて生活リズムを整えよう」