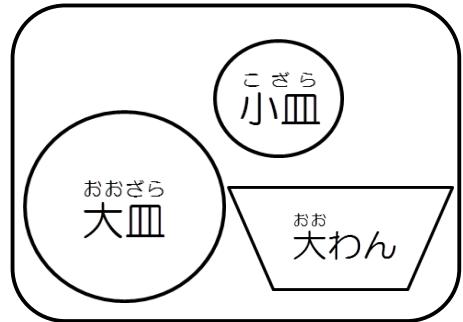


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

| 食器 | 今日の献立 | 配膳器具 |
|------------|------------------------|------------|
| おおざら 大皿 | ツナピザトースト | てぶくろ 手袋 |
| こざら 小皿 | にんじんサラダ | トング |
| おお 大わん | 白いんげん豆と さつまいものポタージュ | おたま |

＜食器の置き方＞



白いんげん豆は、白あんの材料にもなる豆です。
今日はやわらかくゆでた後にさつまいもと一緒にミキサーにかけ、ポタージュを作りました。



給食ではいろんな豆や豆料理が登場しますが、
今日のメニューは初めてです。大豆やひよこ豆と味が違うので、豆が苦手だという人もぜひ一口食べてみてください。



朝6:30頃から白いんげん豆をやわらかくなるまでゆでました。



これから牛乳、豆乳、生クリームを加えます。



給食室の様子