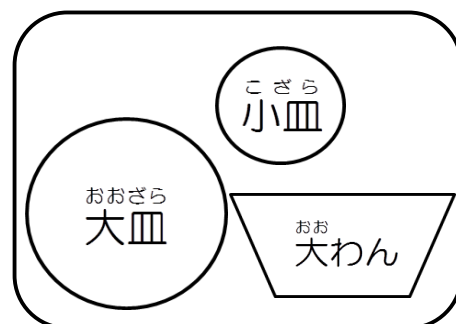


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{しょっき} 食器	^{きょう} 今日の ^{こんだて} 献立	^{はいぜん} 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} わん	^{しろ} 白いんげん ^{まめ} 豆と さつまいものポタージュ	おたま

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



^{しろ}白いんげん^{まめ}豆は、^{しろ}白あんの^{ざいりょう}材料にもなる豆です。
^{きょう}今日はやわらかくゆでた^{あと}後にさつまいもと
^{いっしょ}一緒にミキサーにかけ、ポタージュを^{つく}作りました。

^{きゅうしょく}給食ではいろんな豆や豆料理が登場しますが、
^{きょう}今日のメニューは初めてです。^{大豆}大豆や^{ひよこ}ひよこ豆と
^{あじ}味が^{ちが}違うので、^{まめ}豆が^{にが}苦手だという人もぜひ^{ひと}一口^{ひとくち}食べてみてください。



給食室の様子



^{あさ}朝6:30頃から^{しろ}白いんげん^{まめ}豆をやわらかくなるまでゆでました。



これから^{ぎゅうにゅう}牛乳、^{とうにゅう}豆乳、^{なま}生クリームを^{くわ}加えます。

