



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ は つ か げつようび
令和7年10月20日 曜日

ねん くみ 2年2組 リクエスト & きな粉の豆知識



きょう 今日のよくばり揚げパンは、2年2組のリクエストメニューです。

コッペパンを揚げ、きな粉とココアをまぶして作りました。

ここでクイズ、きな粉は、何の豆から出来ているでしょう？

①小豆 ②大豆 ③いんげん豆 ...答えは、②大豆です。

大豆を煎って粉にしたものがきな粉です。大豆から、みそやしょ

うゆ、豆腐、納豆、油など、色々な食べ物が出来ています。

きな粉のもとになる食べ物は、今から千二百年くらい前の奈良

時代にはあったそうですが、人々に広く広まったのは、菓子作りが

盛んになる江戸時代に入ってからだそうです。

きな粉は、大豆を丸ごと加工しているので、たんぱく質や鉄分、

カルシウム、食物繊維などがたっぷりです。

今日は、きな粉とココアの揚げパンを楽しみましょう♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

牛乳 マッシュルーム 船橋市産→小松菜 きゅうり

