

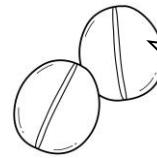
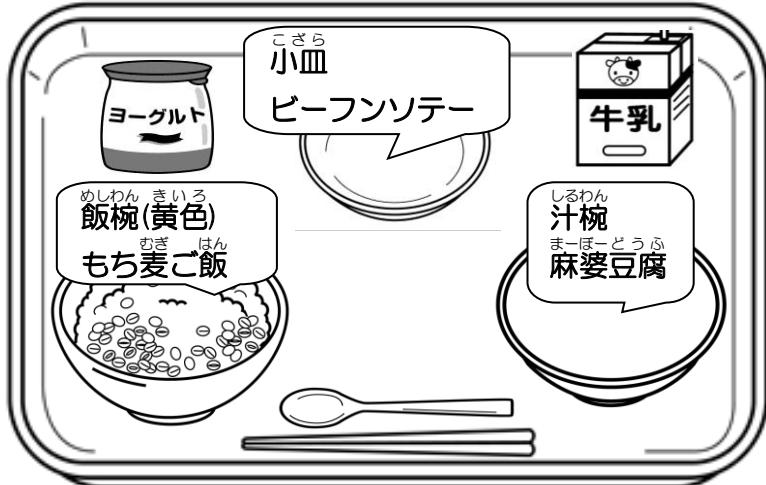


きゅうしょくニュース

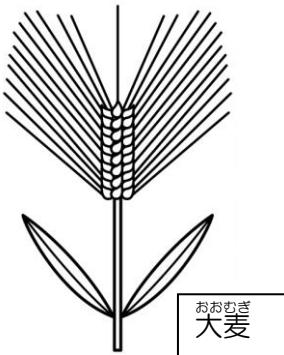
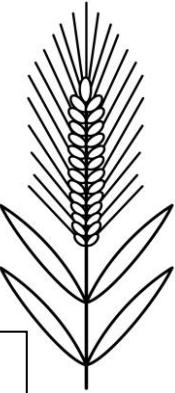


令和7年12月16日火曜日
れいわ ねん がつ にちか ようび

むぎ もち麦ってどんな食べ物？



なか ちょうし ととの
お腹の調子を整える
しょくもつせんい
食物繊維がたっぷり！



きょう はん むぎ はい
今日のご飯には、もち麦が入っています。

さて、ここでクイズ。もち麦は、小麦と大麦、どちらでしょう？

…答えは、大麦です。小麦はパンや麺の原料になるのに対し、
大麦はビールや麦茶、ご飯に入れる麦などの原料になります。

もち麦は、昔から麦ご飯として日本で食べられていましたが、
最近では、もちもち・ぷちっとした食感や、もち麦のもつ食物繊維
の力が見直されており、注目を浴びています。

お米と同じように「うるち麦」と「もち麦」があり、いつもの麦
ご飯は、「うるち麦」です。うるち麦に対し、もち麦は、もち米の
ようなもちもちした食感が特徴です。

今日は、もち麦の食感を楽しみながら、召し上がってください。

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆
きょう きゅうしょく つか
米 牛乳 人参 にら
こめ ぎゅうにゅう にんじん にら
船橋市産→キャベツ
しばけんさん た もの
ふなばししさん た
船橋市産→キャベツ

