

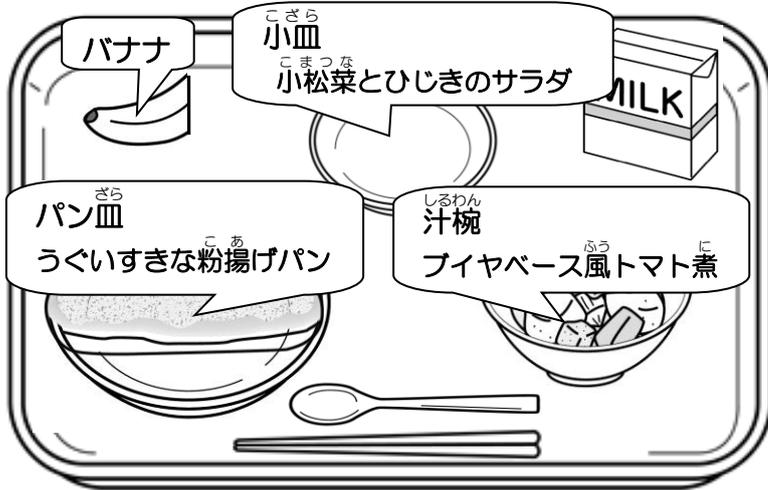


きゅうしょくニュース

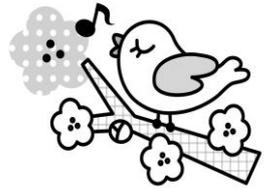
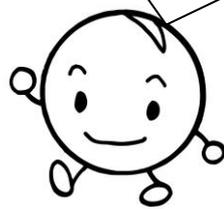


れいわ ねん がつ にちすいようび
令和8年2月18日水曜日

「うぐいすきな粉」とは？



きな粉は、大豆を炒つて、粉にしたもの。
たんぱく質・カルシウム・鉄分・食物繊維などが豊富！



うぐいすは、春の訪れを告げる鳥だそうです。鳴き声といえば、「ホーホケキョ」と思い浮かべる人が多いのではないのでしょうか？
実は、これは雄鳥が3月から5月位の繁殖期の間だけに鳴くだけで、それ以外の時期は「チャッ チャッ」と鳴くそうです。

今日の揚げパンは、そんなうぐいすの羽のような、淡い緑色のきな粉を使いました。なぜ、緑色をしているのでしょうか？

①色を付けている ②枝豆を使っている ③緑色の大豆がある
…答えは③です。普通に大豆と呼ばれる黄大豆ではなく、青大豆を使っているからです。黄大豆も枝豆と呼ばれる未熟なときは緑色ですが、成熟し、大豆になると黄色くなります。しかし、青大豆は成熟しても緑色のままです。黄大豆を使ったきな粉揚げパンとの味の違いを楽しんでください♪

今日の午後3時まで、ロイロノートで6年1組の考えた昨日の給食の感想を募集しています！

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆
牛乳 人参 胡瓜 ひじき マッシュルーム 船橋市産→小松菜

