

らんちたいむ

小学校給食

てんぐさ



きょう する なか ほそ
今日の汁の中には、細く
き かんてん はい
切った寒天が入っています。
わかりますか？

かんてん てんぐさ かいそう
寒天は天草という海藻
に と
を煮て溶かしてところで
つく ころ
んを作り、それを凍らせて

つく ながのけん ちのし かんてんづく ぜんこくてき
作ります。長野県の茅野市などの寒天作りは、全国的にも
ゆうめい うみ ながのけん かいそう
有名ですよ。それにしても、海のない長野県で、どうして海藻
つか かんてんづく さか
を使った寒天作りが盛んなのでしょうか？

かんてん ふゆ きび さむ よる ひ りょう
寒天は、冬の厳しい寒さと、夜の冷え込みを利用して
ころ ながのけん なか きた ゆき
凍らせてつくります。長野県の中でも、北のほうは雪がたく
ふ みなみ ふゆ あたた
さん降りすぎてしまい、南のほうは冬もわりと暖かくてあ
まりひ ころ かんてん
まり冷えこまないため、うまく凍らず寒天づくりにはむきま
せん。さむ きび ゆき ふ ちの
せん。寒さが厳しくて、雪があまり降らないところが、茅野
のあたりなんですね。

ころ どうふ ころ おな かつ かつ
凍り豆腐や、凍りもちなども同じようなつくり方です。み
なさんは知っていますか？

アルミカップは小さく
たたむか、重ねて
すてましょう

コッペパン

ぎゅうにゅう

ポテトグラタン

ブロッコリーサラダ

かんてんスープ