

14 年度

11月7日

らんちたいむ

朝日小学校給食

おまたせしました。今日はみんなが大好きなきなこの
あげパンです。おいしくて、家でも作ってもらったけれど、
どうしても給食の味にはならない・・・ということも多いよ
うですね。材料自体は、普通のきなこ粉砂糖なのですが、
市販のパンで作ると、どうもやわらかすぎて、油を多く
吸ってしまうようです。



きなこはふわふわの粉で、なん
だか頼りなさそうですが、大豆を
粉にしたものです。一時期「きなこ
ダイエット」などというものは
流行ったくらいですから、きっと
みなさんが思っているよりずっと
低カロリーで栄養・食物繊維など
がたくさんありますよ。

だんだんと寒くなってきた、牛乳の残りが多くなってきた
ました。冷たいから飲みたくない・・・でいいの？
今日のパン箱の隅に余った粉を、
牛乳に入れて「きなこ牛乳」にし
て飲んだりするのもよいのですが、
その場合も必ず、きれいにピンを
ゆすいでから返してくださいね。

きなこあげパン

ぎゅうにゅう

ベーコンソテー

レタスとたまごのスープ

ミニトマト