



なかもとランチタイム

★今日のこんだて★

じごうどん

カレーなんぼん
うどんのしる



そくせきづけ

まめといもの
かりんとう

【給食のお話】

みなさんは「かりんとう」というお菓子を聞いたことがありますか？よく知られているのは、小麦粉や砂糖などを練ってできた生地を油で揚げ、黒砂糖で作った蜜をからめた黒っぽい見た目のお菓子です。白い砂糖や牛乳を使ったかりんとうなど、現在はいろんな種類があります。昔から日本で愛されてきたお菓子ですが、いつ頃できたものなのかは、詳しくわかっていないようです。ただ、江戸時代では、すでに「かりんとう」と呼ばれていたようです。昔、砂糖は高級品だったので、砂糖をたくさん使うかりんとうは、一部の人しか食べることができなかったようですが、明治時代以降は砂糖も手に入りやすくなり、日本中に知られるようになりました。

【担任の先生方へ】

今日は特にありません。
いつもありがとうございます♪

【昨日の残菜】

- ★蒜山おこわ：8kg (約53人分)
- ★さわらの竜田揚げ：13コ
- ★なすのみそ汁：9.8kg (約59人分)
- ★牛乳：20本

自分が食べられる量を考えて、みんなで
いしきしてみよう！苦手でもあと1くち
チャレンジ♪



仲本小学校全体の残菜率は3.7%でした！