

・今日のごはんとおやつを紹介することで園での食育について知ってもらう

豆腐を作る過程で登場する「にがり」。豆乳ににがりを入れて固めることで、豆腐は作られます。にがりは凝固剤のひとつ。塩を作るために海水を煮詰め、塩の結晶を取り出した後に残った液体のことを指します。にがりの主成分は「塩化マグネシウム」。この塩化マグネシウムが、豆乳のたんぱく質と反応して固まります。



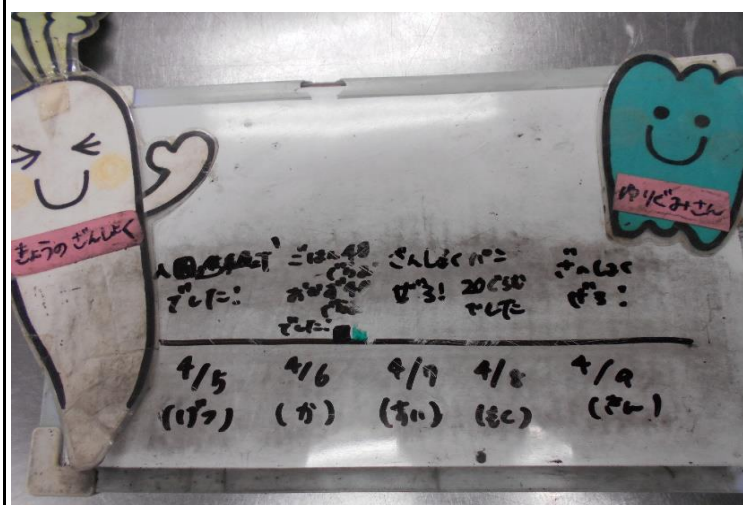
【普通食：以上児】 豚肉の青のり焼き・酢の物  
豆腐のくずし汁

【おやつ：以上児】 米粉の豆乳黒ごまケーキ  
酢こんぶ・くだもの



【普通食：未満児】

【離乳食】 豚肉の青のり焼き・胡瓜の和え物  
豆腐のくずし汁



ゆり組残食ゼロでした！