

・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おう

今日は中華麺に使用されるかんすいについてです。かんすいは、中華麺の製造工程で使われる塩水溶液のことです。小麦粉に加えることによって、グルテンに作用し、弾力性が増ししっかりと歯ごたえのある麺になるという特徴があります。中華麺特有の風味や色合い、食べたときの感触は、かんすいを加えることで生まれます。



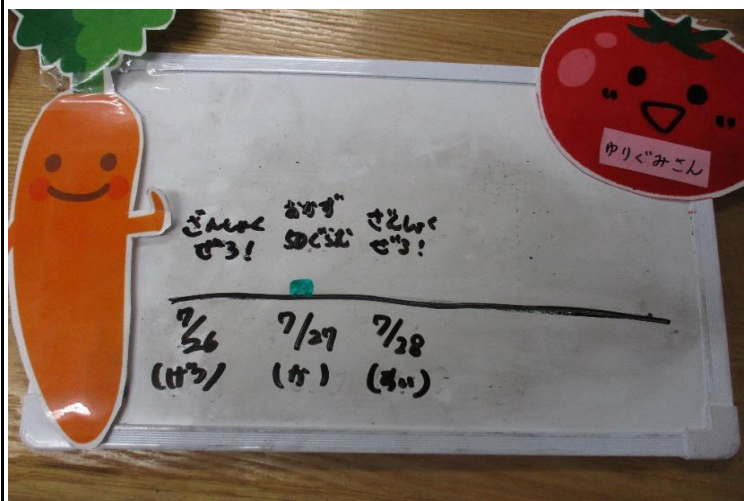
【普通食:以上児】 塩ラーメン・じゃが芋の甘辛焼き・小松菜のお浸し

【おやつ:以上児】 わかめおにぎり・カレーじゃこ・お菓子



【普通食:未満児】

【離乳食】 塩うどん・じゃが芋の醤油焼き・青菜のお浸し



残食（ゆり組さん）ゼロでした！