

11月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

おやこどん
親子丼

しる
みそ汁

りんご

ぎゅうにゅう
牛乳



【主な食材の産地・取り扱い業者】

米：ナナミ 米粒麦：はくばく
じゃがいも：北海道
飲用牛乳：コーシン乳業
鶏肉：茨城
たまご：栃木、埼玉
豆腐：清水豆腐店
生わかめ：国産
白・赤みそ：国産
玉ねぎ：北海道
人参：北海道
たけのこ水煮：国産
万能ねぎ：福岡
大根：千葉
白菜：茨城
長ねぎ：青森
小松菜：茨城
りんご（シナノホッペ）：長野

〈ぼくぼくクイズ〉

りんごは切った状態^{きょうたい}でそのままにしておくと、どのような変化^{へんか}が起き^おるでしょうか？

① 苦^{にが}くなる

② 茶色^{ちやいろ}くなる

③ 小^{ちい}さくなる



こた
(答え) ②茶色^{ちやいろ}くなる

「りんご」は空気^{くうき}に触^ふれると黒^{くろ}くなる“酵素^{こうそ}”が含ま^{ふく}れています。切^きったままにしておくと、酵素^{こうそ}が空気中^{くうきちゅう}の酸素^{さんそ}と反^{はん}応^{おう}して黒^{くろ}く変化^{へんか}し、りんご全体^{ぜんたい}が茶色^{ちやいろ}っぽくなりま^す。りんごを切^きった後^{あと}に薄^{うす}い塩水^{しおみず}に漬^つけると、茶色^{ちやいろ}くなるのを防^{ふせ}ぐことができます。

きょう きゅうしょく のこ
今日の 給食 も残さずおいしくいただきます！