

12月

パクパクタイムズ



〈今日のメニュー〉

♪ 大根おろしとツナのスパゲッティ

♪ 海藻サラダ

♪ カラメルプリン ぎゅうにゅう 牛乳

♪ マークはリクエストメニューです！



【主な食材の産地・取り扱い業者】

スパゲッティ：多国籍

生クリーム：北海道

飲用牛乳：コーシン乳業

ツナ油漬：タイ

刻みのり：国産

海藻ミックス：国産

たまご：栃木、埼玉

調理用牛乳：コーシン乳業

大根：千葉

玉ねぎ：北海道

きゅうり：埼玉

人参：千葉

きゃべつ：愛知

もやし：栃木、福島

〈ぱくぱくクイズ〉

プリンを作る時に使用する「卵」についての問題です。
新鮮な卵を食塩水に入れると、どうなるでしょうか？

① 浮く

② 沈む



（答え）②沈む

新鮮な卵を食塩水に入れると沈み、逆に、古い卵は浮きます。新鮮な卵は水より重く、水に沈んで横向きに倒れます。浮くか沈むかで、新鮮な卵か古い卵かを見分けることができます。

今日の給食も残さずおいしくいただきます！