

5月

給食室通信



きょう
〈今日のメニュー〉
 せんだい ふ たまご どん
仙台麩の卵とじ丼
 いそべ あ び
きびなごの磯辺揚げ 2尾
 ず きゅうにゅう
ごま酢あえ、牛乳

【主な食材の産地・取り扱い業者】

米：ナナミ
 押麦：はくばく
 仙台麩：山形屋
 白すりごま：多国籍
 練りごま：多国籍
 鶏肉：青森
 油揚げ：清水豆腐店
 たまご：栃木、埼玉
 きびなご：鹿児島
 青のり：国産
 玉ねぎ：佐賀
 わけぎ：千葉
 白菜：茨城
 人参：徳島
 小松菜：茨城
 牛乳：コーシン乳業



みやぎけん きょうとりょうり せんだい ふ たまご どん
宮城県の郷土料理 「仙台麩の卵とじ丼」

『仙台麩』は、棒状にしたお麩を油で揚げた食べ物で、「油麩」とも呼ばれています。油で揚げているので香ばしく、歯ごたえもあります。『仙台麩』は宮城県北部の登米地方に昔から伝わる食材で、普通の麩よりも汁がしみやすく、コクのある味わいに仕上がります。ぜひ味わっていただきましょう！

〈ぱくぱくクイズ〉

「仙台麩（油麩）」の原料は次のうちどれでしょうか？

- ① グルテン ② リコピン ③ アントシアニン

(こたえ) ①グルテン

「仙台麩（油麩）」は、小麦粉に含まれるたんぱく質成分の『グルテン』を練り上げて棒状にし、油で揚げたものです。「グルテン」は小麦粉に水を加えてこねることのできる成分で、これにより弾力と粘り気のある生地が出来上がります。



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しょう！