

ひとくちおたより



11/11 (火)

きょう 今日のごはんは、もちもちとした中華おこわです。もち米を蒸した

ことごはんの事を「おこわ」といいます。今日の中華おこわは「うるち米」

ふだん た 普通食べているお米と、ねばりけのある「もち米」両方使って

た 炊きあげた具たくさんなおこわです。そしてスープは、粟米湯といひます。

「スーミー」はとうもろこし、「タン」はだしやスープという意味です。

はっおん いんしやう 発音の印象から酢が入っている感じがしますが、やさしい塩味と

あぶら ふうみ ごま油の風味がほんのり漂う、とろみの交かいたスープです。

の からだ なか 温まらしょう。 スープレを飲んで、体の中から温まらしょう。

給食室より

