

～きゅうしょくしつだより～

# はらぺこ

きょうの献立は「<sup>こんだて</sup>牛乳・<sup>ぎゅうにゅう</sup>ピリ辛<sup>から</sup>ごま味噌<sup>みそ</sup>

ラーメン・<sup>たまご</sup>うずら<sup>あまからに</sup>卵の甘辛煮・あじさいゼリー」です。

<sup>がつ</sup>6～7月に見頃を迎える<sup>みごろ</sup>紫陽花<sup>むか</sup>をイメージしたゼリー<sup>あじさい</sup>を作りました。カルピスゼリ

ーの<sup>つく</sup>上<sup>うえ</sup>に角切りにした<sup>かくぎ</sup>ぶどうゼリーをのせました。紫陽花の花の色は、<sup>あじさい</sup>土<sup>はな</sup>の成分<sup>いろ</sup>

によって<sup>か</sup>変わるといわれ、<sup>さんせい</sup>酸性<sup>つよ</sup>が強いと<sup>あお</sup>青<sup>せい</sup>み<sup>つよ</sup>がかかり、アルカリ性<sup>あか</sup>が強いと赤み<sup>あか</sup>がかかいます。