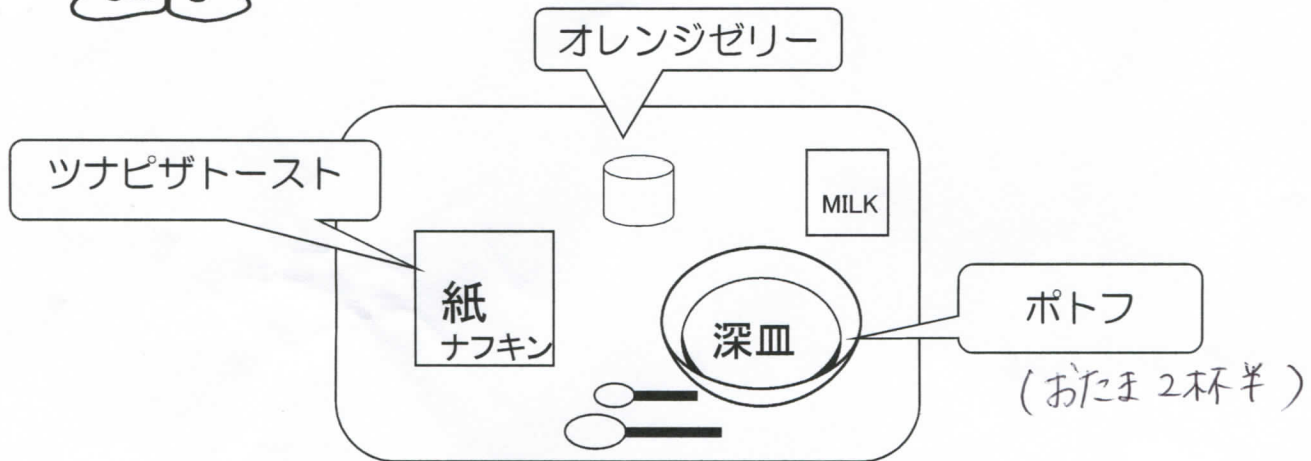
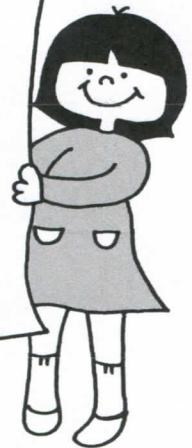


# 今日の給食



ツナピザトースト  
ポトフ  
オレンジゼリー  
牛乳



## ～寒天～

今日のデザートであるオレンジゼリーは、給食室で手作りしたものです。ゼリーを固めるために使っているのが、寒天と呼ばれる食べ物です。寒天は、天草（てんぐさ）という海藻から作られ、液体を固めてくれる性質をもっています。ゼリーを固めるときにはゼラチンを使うこともありますが、ゼラチンは冷蔵庫などに入れておかないと溶けやすくなってしまいます。逆に、寒天は、室温に置いておいても溶けにくいという特徴があります。そのため、大人数の調理を扱う学校給食では、寒天を使用することが多いです。

今日もよくかんで、残さずいただきますよう。

## \*今日の主な食材の産地\*

玉ねぎ・・・北海道 にんじん・・・千葉 ジャがいも・・・北海道  
ピーマン・・・茨城 セロリ・・・静岡 キャベツ・・・愛知  
豚肉・・・茨城 かぶ・・・東京都八王子市