

# 6月2日(火)給食通信



- ごはん
- とんかつの麦みそ焼き
- 小松菜の和え物
- 沢煮わん
- 牛乳

今日はとり肉に、ゆでた麦とたっぷりのごまとみそを合わせて作った麦みそだれをからめて焼きました。麦は、時々ごはんにも入っている「大麦」という種類の麦です。「押し麦」は「大麦」の種類のひとつで、水分を吸って消化しやすいように蒸気で加熱したあとに、ローラーでつぶして加工したものです。「大麦」は「白米」に比べ、食物繊維が約1.7倍も多く含まれています。食物繊維はおなかの掃除をして体の調子を整えるはたらきをしてくれます。甘辛い麦みそだれはごはんのおかずとしてもぴったりなので、よくかんでしっかりと食べてください。