

こなの ふしぎ？！

今日は、給食で出てくる粉のお話をするよ。
粉って不思議なんだよ。
白くてさらさらの粉から、いろんな食品が出来るよ。
パン・うどん・ケーキ・クッキー・だんご・・・
ぜんぶ粉から出来ているよ。



給食でよく使う粉を紹介するね。

粉は白くて同じだけど、全然違うものだよ。

まず、小麦粉から紹介するよ。



正解は、小麦。





★今日のおやつの蒸しパンを作ってみるよ！



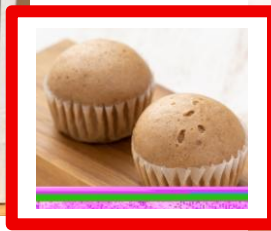
蒸しパンの材料（牛乳・砂糖・小麦粉・ベーキングパウダー・ココア）をボールに入れるよ。



蒸しパンを蒸す前はどろどろだね。



レンジでチンするよ。そうすると・・・



どろどろだったのに、ふんわり蒸しパンになったね。

つぎに、**片栗粉**を紹介するよ。



正解は、じゃがいも。



★とろみがつく、片栗粉の実験をするよ！



片栗粉と水を入れると牛乳
みたいな白色になるよ。



熱湯を注ぐと、透明になって
とろっと、とろみができるよ。



とろっと、なってるね。

食育風景

ちゅうりっぷ・たんぽぽ組



ひまわり組



もも組



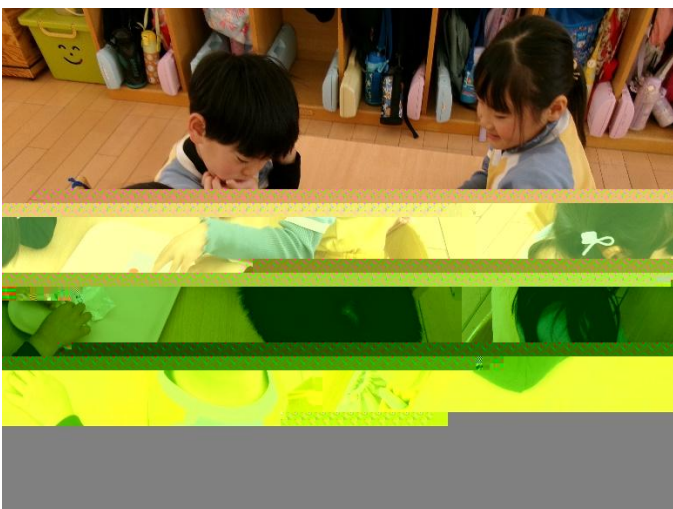
すみれ組



さくら組



ふじ組



きょうの きゅうしょく

ビーフンは、米粉
で出来ているよ



ビーフン

片栗粉でとろみを
つけたよ。



マーボー豆腐

蒸しパンは、小麦粉
から出来ているよ。



むしばん

焼売の皮は、
小麦粉だよ。



じゅうまい

