

# この ふしき？！

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。





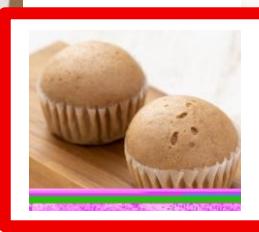
## ★今日のおやつの蒸しパンを作ってみるよ！



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**どうどう**だね。



レンジでチンするよ。そうすると・・・



**どうどう**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。

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



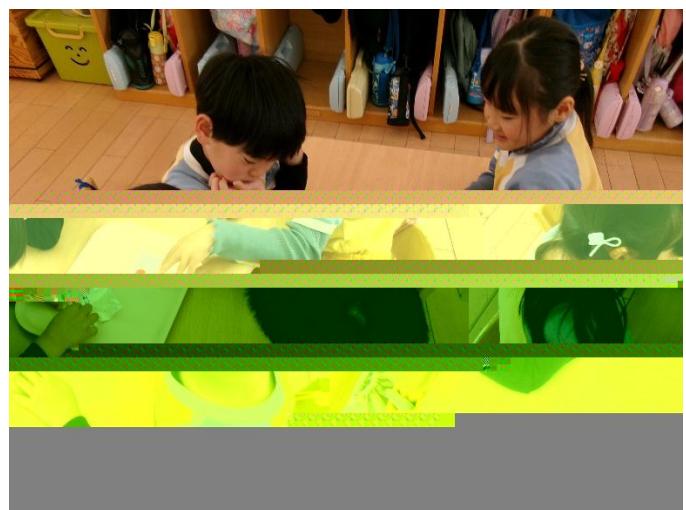
すみれ組



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。



マーボーとうふ

蒸しパンは、小麦粉から出来ているよ。



むしぱん

焼売の皮は、小麦粉だよ。



じゅうまい

