

# 9月10日(木)の給食



765 kcal

## 献立

献立	材料
ごはん	米
鶏胸肉の カレー焼き	鶏胸肉 塩・こしょう カレー粉 濃口しょうゆ 砂糖
青じそ サラダ	きゅうり コーン わかめ 青じそドレ
小松菜の ごま和え	小松菜 えのき にんじん 薄口しょうゆ 砂糖 すりごま
すまし そうめん	そうめん 青ねぎ 和風だし 薄口しょうゆ 塩
白玉きなこ	白玉 きなこ 砂糖 塩



## 『しらたま白玉について』

### 歴史

白玉粉が登場するのは、室町時代又は鎌倉時代という説がありますが詳細については不明です。一番有力な説として、禅の修業の為、中国に渡った僧侶が日本へ帰国して白玉粉を広めたという説です。

### 特徴

表面がつるんとしていて口当たりが良いのが特徴です。

こんなに美味しいものを広めてくれた昔の人に感謝です。

