

チャーシューをのせ  
ましょう。(箸で配膳し  
てください。1膳多く入  
っています。)

副菜皿

とうふ  
豆腐チーズケーキ

ぎゅうにゅう  
牛乳

深皿

とんこつしお  
豚骨塩ラーメン

飯椀

だいこん  
大根のニンニク漬け

## クイズ

Q. 大根の部位で、一番辛味の強いところは、  
次のうちどれでしょうか？

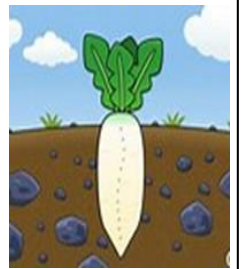


- ①葉に近い方 ②真ん中 ③根の先

(答えは一番下に記載)

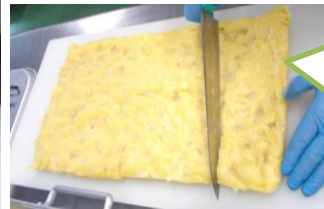
葉に近い部分は、**地中からの水分と、葉から得た栄養分をたっぷり含む**

ため、甘くて水分がある部分です。一方、土に刺さった先端の部分は、土の中で虫や動物にかじられる可能性があります。甘くておいしいとわかると、たくさんかじられてしまうので、**辛味の成分を出し、敵から身を守っている**のだそうです。



## 給食室の様子

朝一番にチャーシュー肉を調味料で煮つけて冷まし、一枚ずつ慎重にカットしました。



豆腐を加えてしっとりと仕上げた、フルーツたっぷりのチーズケーキです。