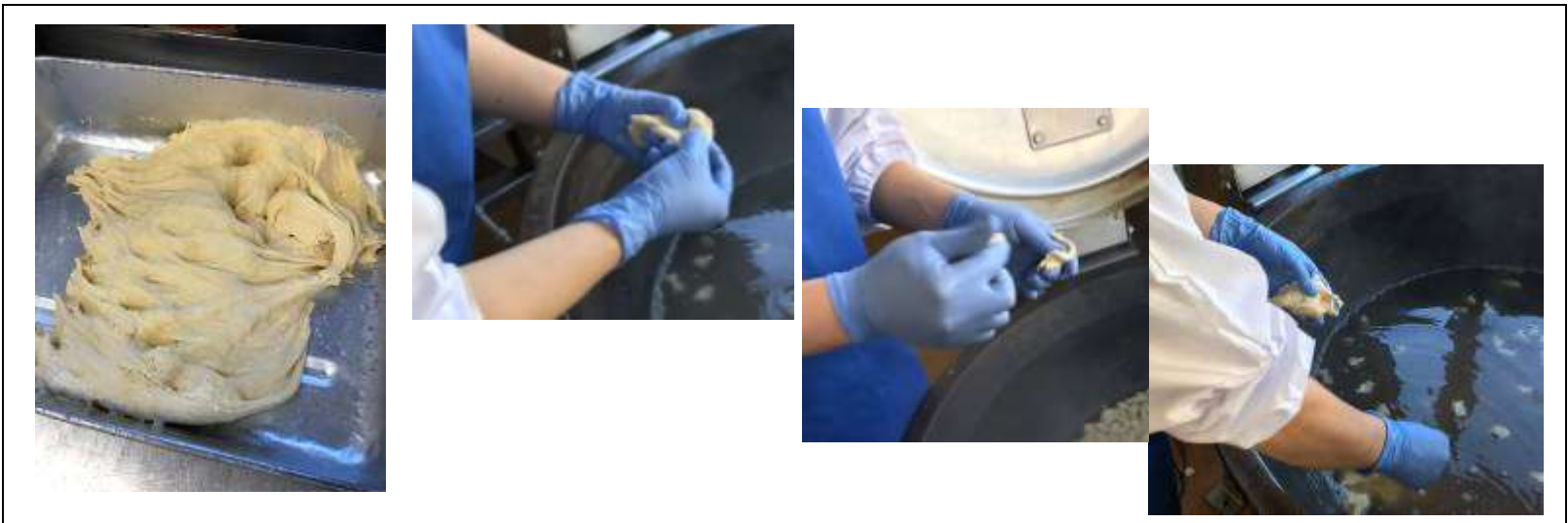
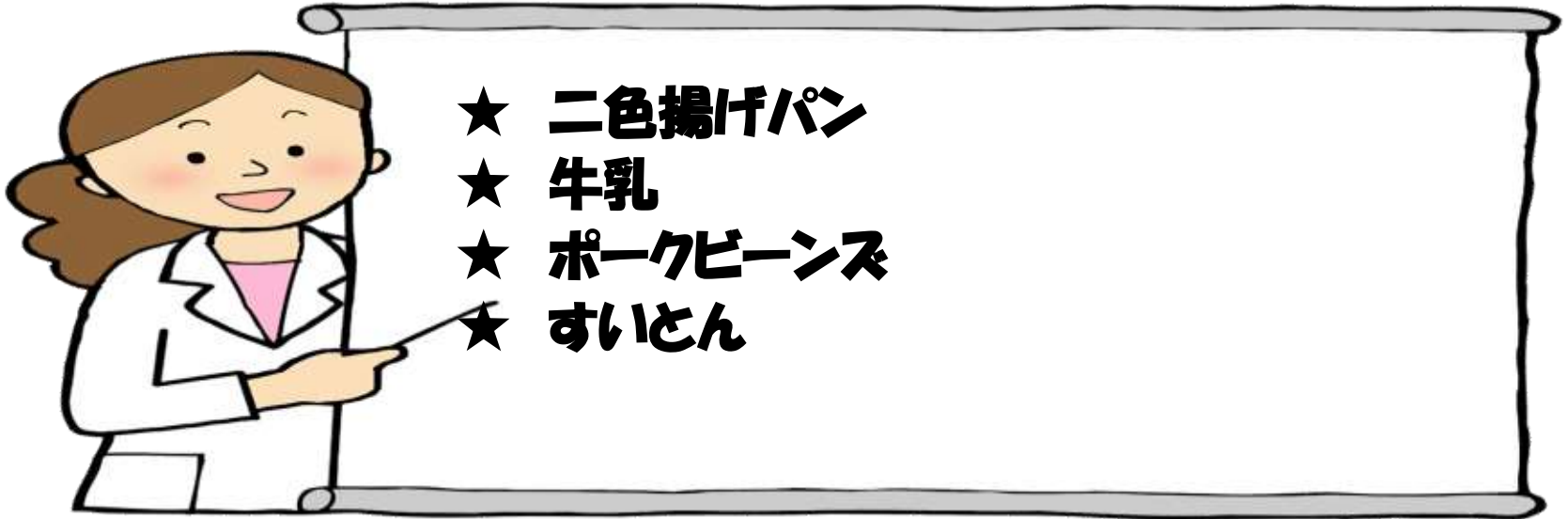
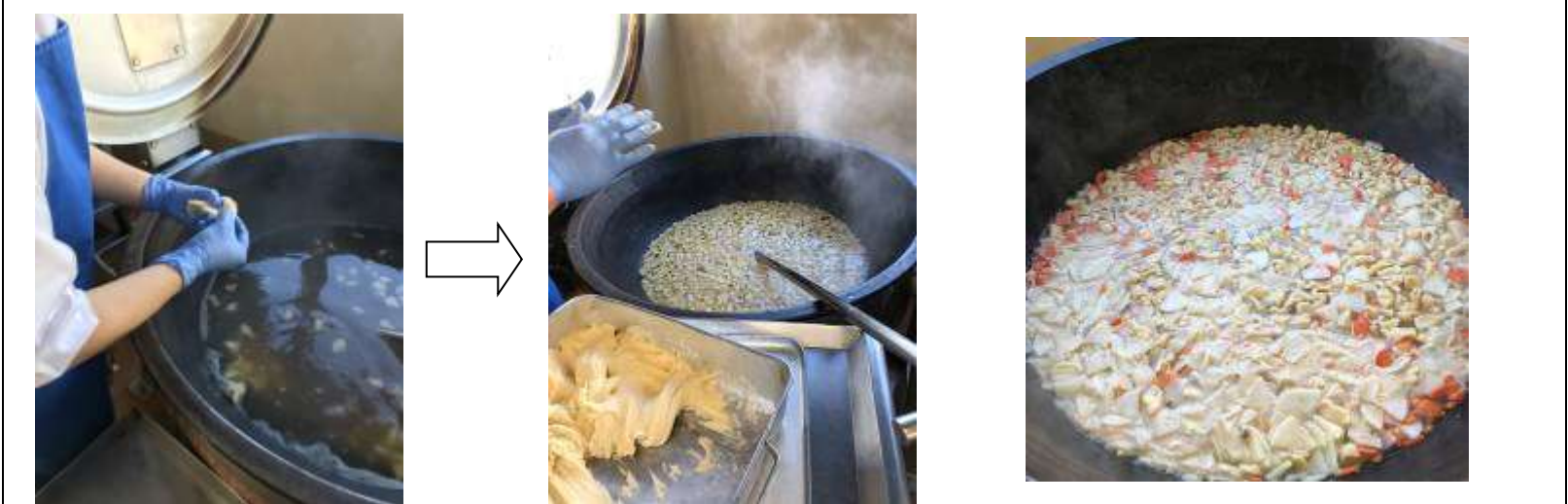


# 今日の給食

令和2年1月29日(水)



「すいとん」は小麦粉、たまご、水をまぜ、硬めにねって、一口大にちぎって作りました。



「すいとん」は重いので、沈みますが、火が通ると浮いてきます。野菜を加えて出来上がり。

## 今日のひとこと

「すいとん」はとても古くから食べられている料理です。室町時代の書物には「水団（すいとん）」の字が見られます。今日の給食のように、手びねりした小麦粉を、汁の中に入れて作るようになったのは、江戸時代後期と言われています。今日の「すいとん」はあっさりとした味付けにしました。