

# きょうのこんだて

12がつ11にち

はんりょうごはん  
ちゃんぽん  
あわじたまねぎころっけ  
あじつきのり



## きょうのポイント

海苔

「兵庫のり」旬は12～5月で潮流の速い瀬戸内海で育った海苔です。兵庫のりは長時間水分にさらされても、型崩れしにくく色や味・香りが長持ちするため、巻きずしや直巻きおにぎり、ラーメンのトッピングに最適だそうです。給食では味付海苔で出ます。ごはんにかけてミニおにぎりにしたり、ラーメンにトッピングしたりいろいろな食べ方で楽しんでくださいね。



# 12がつ11にち きょうのたべもの

