

6月29日(金)



さくらんぼ

さくらんぼは、さくら^{さくら}のき^きになる実^みです。6月^{がつ}～7月^{がつ}ごろが、さくらんぼのおい^{おい}しい時期^{じき}です。

おもな産地^{さんち}は、山形県^{やまがたけん}で、日本^{にっぽん}のさくらんぼの半分^{はんぶん}以上^{いじょう}を作^{つく}っています。

生^{なま}のさくらんぼは、給食^{きゅうしょく}では1年^{ねん}に1回^{かい}、6月^{がつ}に登場^{とうじょう}します。

きょうのこんだて

ハヤシライス
キャベツのゆずドレッシング
さくらんぼ
ぎゅうにゅう

き	(おもにエネルギーのもとになる) じゃがいも、サラダあぶら こむぎこ、さとう、こはん
あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにく、ぎゅうにゅう
みどり	(おもにからだのちようしをととのえる) たまねぎ、にんじん グリーンピース、セロリー キャベツ、ゆず(かじゅう) さくらんぼ

クイズ21 さくらんぼの品種^{ひんしゅ}で、本当^{ほんとう}にあるものはどれでしょうか。
① こにしき ② すずきにしき ③ さとうにしき

一口メモ

○今日のデザートは「さくらんぼ」です。さくらんぼは、初夏^{しよか}を感じ^{かんじ}させるくだものです。かわがピンとはって、弾力^{だんりよく}とつや^{つや}があって、完熟^{かんじゅく}したものがおいしいです。

○今週27日に大阪^{おおさか}鯉^{かつお}節^{せう}青年^{おおさか}團^{だん}いろり会^{かい}の方々^{かた}にお越^こしいた
だいて、かつお節^{ほぞん}のだし^{だし}の出前^{しゅぜん}授業^{じゅぎょう}を5年生^{ごねんせい}が受けました。
かつおぶしは、かつおがたくさんとれて、保存^{ほぞん}する方法^{さうほう}として
考え^{かんが}えられたものです。かつおは、生まれてから一度^{いちど}も止まら
ない魚^{いし}で、身^みは筋肉^{きんにく}質^{しつ}です。さばいたかつおにかびづけ
することで筋肉^{きんにく}が分解^{ぶんかい}されてうまみ成分^{せいぶん}に変わ^{かわ}っていくそ
うです。かつおぶしは、和食^{わしょく}のだし^{だし}だけでなく、ラーメンや
フランス料理^{ふらんすりょうり}でも使^{つか}われているそうです。こどもたちは、かつおぶしをけずる体験^{たいけん}とこんぶ、
混合^{くわごう}節^{せう}、かつお節^{かつおせう}でだしをとったみそ汁^{みそしつ}を作^{つく}って試食^{しじき}しました。



教えていただいて、
上手^{うまい}にけずりました。



最後にけずり節^{けずりせう}
を入^{いれ}れました。

おみそ汁^{おみそしつ}おいしく
いただきました。



じゃがいも	熊本県	セロリー	長野県	キャベツ	愛知県
たまねぎ	佐賀県	にんじん	徳島県	さくらんぼ	山形県

ごみの分別 口普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え: ③