

6月29日(金)



さくらんぼ

さくらんぼは、桜の木になる実です。6月～7月ごろが、さくらんぼのおいしい時期です。おもな産地は、山形県で、日本のさくらんぼの半分以上を作っています。生のさくらんぼは、給食では1年に1回、6月に登場します。

クイズ21 さくらんぼの品種で、本当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

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、ごはん
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	(おもにからだのちょうしをととのえる) 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

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、初夏を感じさせるくだものです。かわがピンとはって、弾力とつやがあって、完熟したものがおいしいです。

○今週27日に大阪鰯節青年團いりり会の方々にお越しいただいて、かつお節のだしの出前授業を5年生が受けました。かつおぶしは、かつおがたくさんとれて、保存する方法として考えられたものです。かつおは、生まれてから一度も止まらない魚で、身は筋肉質です。さばいたかつおにかびづけすることで筋肉が分解されてうまみ成分に変わっていくそうです。かつおぶしは、和食のだしだけでなく、ラーメンやフランス料理でも使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とこんぶ、混合節、かつお節でだしをとったみそ汁を作って試食しました。



教えていただいて、上手にけずれました。



最後にけずり節を入れました。

おみそ汁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□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：③