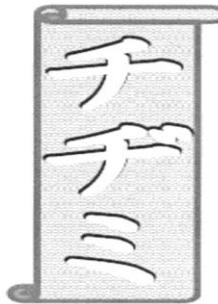


## 7月17日(火)



韓国・朝鮮では地元の食材を生かしたいろいろな種類のチヂミがあります。

小麦粉、卵、水、塩をあわせた中に、野菜や肉、魚介類などいろいろな具をまぜて焼きます。お好み焼きよりも、うすく焼くのがコツです。



## きょうのこんだて

ふたにくとやさいのもの  
チヂミ  
もやしのあますあえ  
こくとうパン  
ぎゅうにゅう

き	(おもにエネルギーのもとになる) サラダあぶら、さとう、でんぶん ごぼうご、ごまあぶら こくとうパン
あか	(おもにからだをつくる) ふたにく、あつあげ、けいらん かつおぶし(ふんまつ) 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、たけのこ、むきえだまめ にら、にんじん、もやし

クイズ11 今日の給食のチヂミに入っていない野菜は、つぎのうちどれでしょうか。

①にら ②青ねぎ ③にんじん

## 一口メモ

○先週の火曜日になかよし畠で栽培している玉造黒門越瓜を3,4年生の子と収穫して、(株)飛鳥さんに持て行きました。社長の吉川様に玉造黒門越瓜の収穫時期の瓜について教えていただき、たね取り体験とたねを取った瓜にしおを入れる体験をしました。その後、瓜を酒かすとしおが入ったたるに、入れました。



○先週の同じ火曜日には、学校給食運営委員会も行いました。

毎月学校給食に関する衛生面等の話し合いを行っています。学期に一度、学級、給食委員会の保護者の方にも参加いただいて話し合いをしました。参加された保護者の方からは「子どもの中には、家で食べたことのない献立だと食べたくないと思っている子もいるので給食指導の時に配慮をお願いします」「給食のおかげで野菜を食べられるようになりました」「給食は、みんなで食べるのがいいなと思います」「今回初めて参加しましたが、学校薬剤師の方等で給食に関する話し合いをしていることがわかって、衛生面に配慮していることがわかりました」等の意見をいただきました。



○本日も焼き物機の故障による献立の変更があります。「チヂミ」から「やさい入りいりたまご」です。

たまねぎ	佐賀県	にんじん	熊本県	むき枝豆(冷)	台湾
にら	高知県	たけのこ(缶)	愛媛県	もやし(細)	ミンマー(工場:岐阜)

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②