

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

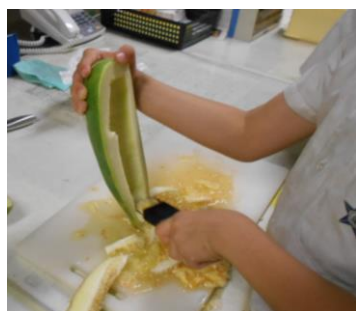
ぶたにくとやさいのにも
チヂミ
もやしのあますあえ
こくとうパン
ぎゅうにゅう

き	(おもにエネルギーのもとになる) サラダあぶら、さとう、でんぷん こむぎこ、こまあぶら こくとうパン
あか	(おもにからだをつくる) ぶたにく、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畑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)飛鳥さんに持って行きました。
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「やさしいりいり
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)	ミャンマー(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