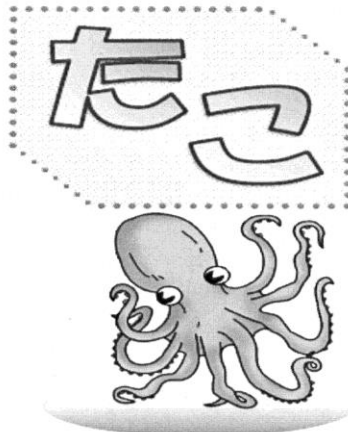


9月10日(月)

たこは夜に活動し、小魚やかに、えび、貝などを食べます。
頭のように見えるところが胴体で、目のあるあたりが頭です。足と思われている部分は腕です。



きょうのこんだて

たこのやわらかに
みそしる
やさしいため
ごはん
ぎゅうにゅう

き	(おもにエネルギーのもとになる) さとう、サラダあぶら ごはん
あか	(おもにからだをつくる) たこ、うすあげ、あかみそ しろみそ、だしこんぶ けずりぶし、ぶたにく 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) かぼちゃ、たまねぎ にんじん、しろねぎ もやし、ピーマン

クイズら

たこの足は何本でしょうか。

① 6本 ② 8本 ③ 10本

一口メモ

今日の主菜は「たこのやわらか煮」です。

たこは日本の海に約50種類います。給食で使用するのは、マダコです。日本各地のあさい海にいます。

マダコの全長は約60cmで、うでの長さはどうの約3倍です。

マダコの色は周囲の色に合わせることができる保護色です。



マダコ

給食は、大きめに切ったたこをさとう、こい口しょうゆ、料理酒、みりんを合わせた調味液といっしょに容器に入れて、焼き物機で

90分間蒸して煮ました。



さかな専用のエプロンをつけて、たこを容器に入れていきます。

夏休みに入った焼き物機です。
90分間蒸します。



たまねぎ	兵庫県	にんじん	北海道	かぼちゃ	北海道
白ねぎ	北海道	ピーマン	青森県	もやし	ミヤノマー(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