

12月19日(水)

新食品
たらのフライ

たらのフライに使われているスケソウダラは、タラ科の魚で、体長は60センチメートルくらいになります。冷凍のすり身としてかまぼこの原料にもなります。

給食に出る「たらのフライ」の原材料は、スケソウダラ、パン粉、小麦粉、でんぷん、小麦たんぱく、香辛料、水です。

きょうのこんだて

たらのフライ
あつあげとやさいのもの
りんご
ごはん
ぎゅうにゅう

き	(おもにエネルギーのもとになる) なたねあぶら、さとう、ごはん
あか	(おもにからだをつくる) たらフライ、けいにく、あつあげ けずりぶし、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) はくさい、たけのこ、ごぼう にんじん、さんどまめ、しいたけ りんご

一口メモ

クイズ13 あつあげと野菜の煮ものに入っていない野菜はどれでしょうか。

① ごぼう ② さんどまめ ③ たまねぎ

○ 今日の主菜は「たらのフライ」です。

給食で初めて登場します。使用しているタラは、
スケソウダラです。タラは、白身で冬場には

なべものに入れたりして食べています。

身は、かまぼこの材料になります。たまごは、

「たらこ」です。

○ 月曜日に1年生が「青森りんごの食育教室」を受けました。

大阪市中央卸売市場にある大果大阪青果株式会社と
青森県大阪情報センター、全農青森県本部大阪

事務所の方々が来られて、りんごマンのお兄さんから
おいしいりんごができるまでの紙芝居を見ました。

りんご博士によるおいしいりんごの見分け方も教えて
いただきました。最後には、決め手くんも登場してりんごの冊子やりんごをおみやげに
もらって授業は終わりました。



スケソウダラ

りんごマン



決め手くん



おいしいりんごは、軸が太い、重たい、りんごのお尻が黄色っぽいものだそうです。



りんごマンと先生のりんごかわ
むき対決。先生がみごと勝利。

はくさい	大分県	にんじん	長崎県	長崎県	たけのこ(缶)	香川県
ごぼう	北海道	しいたけ	鹿児島県	大分県	三度豆(冷)	タイ

ごみの分別 口普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：③