

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。

今週は、「食育週間」です。
食について考えましょう。

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



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。



決め手くん

おいしいりんごは、軸が太い、重た
い、りんごのおしりが黄色っぽいも
のだそうです。



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 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え: ③