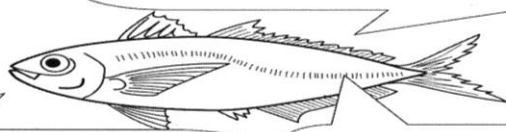


1月22日(火)

あ
じ

にっぽん きんかい かいゆう
日本近海を回遊するあじと、
かいゆう えんがん
回遊せずに沿岸にすみつづける
あじがいます。



マアジ、ムロアジ、シマアジ
などいろいろな種類しゅるいのあじが
います。

とがった、かたい
「ぜいご」という
うろこがあります。

きょうのこんだて

あじのレモンマリネ
スープに
こけいチーズ
しよくパン
マーマレード
ぎゅうにゅう

き	(おもにエネルギーのもとになる) じゃがいも、でんぷん、 なたねあぶら、サラダあぶら さとう、しよくパン マーマレード
あか	(おもにからだをつくる) あじ、ぶたにく、てぼめ こけいチーズ、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、レモン、キャベツ にんじん、さんどめ、コーン

クイズ10 今日の給食きょくしょくにでてくる「レモン」のすっぱい味あじのもとには、体からだ
によいはたらきがあります。次のうちどれでしょうか。
① おなかの調子てうしがよくなる。 ② かぜにかかりにくくなる。 ③ ちからのもとになる

一口メモ

○今日の主菜しゅさいは「あじのレモンマリネ」です。

あじは、「あじがいい(おいしい)」からあじと名づけ
られたといわれています。

あじ

給食きょくしょくでは、しお、こしょうで下味したあじをつけてでんぷんを

まぶして油あぶらであげたものに、いためたたまねぎに、レモン果汁かじゅう
などで作ったマリネえきをからませました。

今日のレモンは、和歌山県わかやまけんで作られたレモンで、給食室で
しぼりました。給食では、1月と2月だけ国産こくさんのレモンしょうを使用
しています。



○今週の給食週間きょくしょくしゅうかんにちなんで、むかしの給食きょくしょくのメニューしよくかいを紹介します。

大阪市おおさかしでは、いま一年に一度だけ給食きょくしょくに登場とうじようしている

くじらもむかしは、くじらのたつたあげとして給食きょくしょくによくでて
いました。牛乳ぎゅうにゅうもいまのパックではなく
「だっしふんにゅう」でした。

【おまけクイズ】いまから70年前ねんまえに、大阪市おおさかしで
給食きょくしょくが始まったのは、何区なにくでしょうか。

- ① ふくしま区 ② てんのうじ区 ③ あべの区



じゃがいも	北海道	にんじん	長崎県	レモン	和歌山県
たまねぎ	北海道	キャベツ	兵庫県	コーン(冷)	北海道

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：② おまけクイズの答え：③