

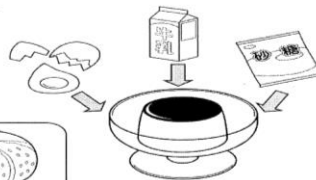
## 2月13日(水)

プリン

「プリン」は、たまご、  
牛乳、砂糖で作るデザートです。

もとの名前は「プディング」でしたが、日本では「プリン」とよばれるようになりました。

今日は、かぼちゃペーストを使った  
かぼちゃのプリンが登場します。



きょうのこんだて

ぎゅうにくのデミグラスソースに  
コーンスープ  
かぼちゃのプリン  
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、クリーム、さとう こくとうパン
あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにく、ベーコン けいらん、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、グリーンピース、パセリ にんにく、りんごピューレ スイートコーン、はくさい、コーン にんじん、かぼちゃ(ペースト)

## 一口メモ

クイズ8 ベーコンは何の肉からつくられているのでしょうか。

① ぎゅうにく ② 豚肉 ③ 鶏肉

今週は、「食育週間」です。  
食について考えましょう。

今日はデザートに「かぼちゃのプリン」がつきます。

プリンは、たまご、牛にゅう、さとうをまぜて、むしたり、オーブンで焼いたりして作るデザートです。もとの名前は、プディングでしたが、プリンとよばれるようになりました。

給食では、たまご、かぼちゃ(ペースト)、牛にゅう、  
クリーム、さとうをよくまぜて、クラスごとの容器に  
入れて、200度で30分間焼き物機で焼きました。



えきらん(冷凍)

【おまけクイズ】プディングは、もともとどこの国の料理でしょうか。

① フランス ② イタリア ③ イギリス

上福島小学校は、給食を(株)一富士フードサービスの方々が  
作っていますので、毎月給食運営委員会を行っています。

学期に一回学級・給食委員会の方にも参加いただいています。

3学期は昨日行いました。「子どもたちは、

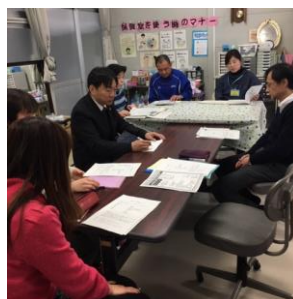
給食を楽しみにしています」「先週のかむ

かむメニューは30回楽しんでかんでいま

した」「中学校でも給食があるのはいいと

思います」など意見がでました。一富士

フードサービスの方からは「事故なく安全な給食の提供をしていきます」といただきました。



にんじん	熊本県	たまねぎ	北海道	にんにく	青森県
はくさい	長崎県	パセリ	静岡県	かぼちゃ(ペースト)	北海道

ごみの分別 口普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：② おまけクイズの答え：③