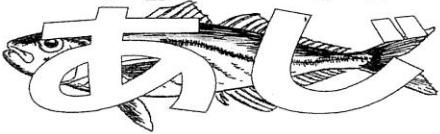


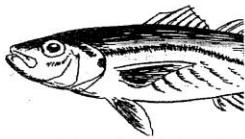
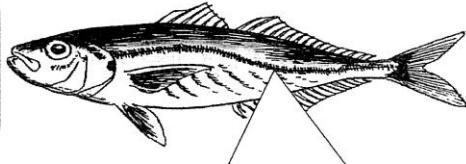
1月分の給食【1/8(水)~1/31(金)】

# 1月9日(木)



まあじ、むろあじなど  
の種類があります。

あじは日本沿岸でとれる回遊魚です。群れをつくるって泳ぎます。



おおきいうろこ「せいご」が体の側線の全長にわたっています。

きょうのこんだて

あじのレモンマリネ

スープに

スライスチーズ

おおがたコッペパン

(いちごジャム)

ぎゅうにゅう

あ (おもにからだをつくる)

か ぎゅうにゅう・あじ・てぼまめ・  
スライスチーズ・ぶたにく

き (おもにねつやちからのもとになる)

おおがたコッペパン・

(いちごジャム)・

でんぶん・あぶら・さとう・

オリーブあぶら

み (おもにからだのちょうしをととのえる)

ど レモン・たまねぎ・キャベツ・にんにく  
り にんじん・カリフラワー・グリンピース

クイズ2 今日使った「レモン」は、どこで育てられたものでしょう？

①アメリカ

②タイ

③日本

マアジは、一般的にアジ、関西地方ではヒラアジと呼びます。ムロアジは、北陸地方ではアジサバと呼び、そういうえばサバに似ていますね。

一口メモ

○あじの名前は、その味のよさに由来するともいわれています。

○あじの一番の特徴は、体の中央に「せいご」と呼ばれる一列のうろこがあることです。

○あじは塩、白こしょうで下味をつけ、でんぶんをまぶして油で揚げます。それに、レモン汁、たまねぎ、砂糖、塩、りんご酢、料理用白ワインで作ったマリネ液をからめます。

レモンの風味がわかりますか？

○今日の「レモンマリネ」に欠かせないのがレモン汁です。

給食では、より安全・安心な国産のレモンを使用しています。輸入品は、カビ防止の処理をしているからです。

○上福なかよし畑の今日の様子です。次の栽培のために、きれいに畝が作られています。



まさ  
おぜ  
ろい  
ごを  
とど  
り、  
ア  
ジ  
を  
使  
冷  
3  
い  
凍  
枚



は内  
い  
容  
を  
予  
想  
可  
能  
性  
は  
明  
日  
の  
「  
毎  
日  
食  
育  
通  
信  
」  
上  
福  
一  
ド  
す。  
福  
な  
ど  
よ  
し  
畑  
（  
田  
作  
り  
）  
人

産地調べ

あじ(大)	長崎県	たまねぎ	北海道	カリフラワー	熊本県
レモン	和歌山県	キャベツ	三重県	にんじん	愛知県

ごみの分別

□普通ごみ…牛乳キャップ・スライスチーズの包装  
□今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え：③