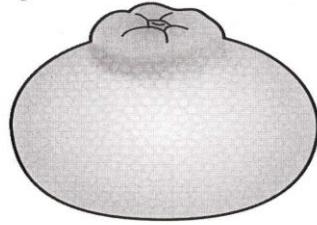


3月19日(火)

デコポン

甘くておいしいよ!!



デコポンがおいしい時期
(旬)は、冬から春にかけて
です。熊本県や愛媛県、和歌山
県などで多く栽培されています。

ビタミンCが豊富なので、
かぜの予防に役立ちます。

きょうのこんだて

けいにくのみそバターソース
スープに
デコポン
おさつパン
きゅうにゅう

| | |
|-----|---|
| き | (おもにエネルギーのもとになる) じゃがいも、さとう バター、でんぶん パン |
| あか | (おもにからだをつくる) けいにく、あかも はつちょうみそ、ぶたにく きゅうにゅう |
| みどり | (おもにからだのちょうしをととのえる) キャベツ、たまねぎ にんじん、むきえだまめ デコポン |

クイズ13

熊本県生まれのデコポンが、はじめて売りに出された日を記念して
できた「デコポンの日」は、いつでしょうか。

① 3月1日 ② 5月15日 ③ 12月25日

一口メモ

○今日の主菜は「けいにくのみそバターソース」です。

しおと料理用の白ワインで下味をつけて、230度で
15分間焼いたけいにくに赤みそ、ハ丁みそ、さとう、
バターで作ったソースをかけました。

みそと相性のよいバターを使用することで、それぞれ
の風味をいかしたソースに仕上げました。

ハ丁みそは、愛知県でよく使われているみそです。もともと愛知県岡崎市にある岡崎城
から八町(約800メートル)はなれたハ丁村で作られていたところからハ丁みそと名づけ
られました。

○今日で今年度の給食も終わりです。6年生は入学の時にPTAから入学のお祝いで



いただいたおぼんも今日で終わりです。

入学の時から約1100回使用したおぼんです。

愛着をもって、家に持って帰りましょう。

1年生から5年生のみなさん、新学期の給食
は、4月9日(火)からはじまります。



| | | | | | |
|-------|------|------|-----|---------|------|
| にんじん | 鹿児島県 | キャベツ | 大阪府 | むき枝豆(冷) | 台湾 |
| じゃがいも | 北海道 | たまねぎ | 北海道 | デコポン | 和歌山県 |

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：①