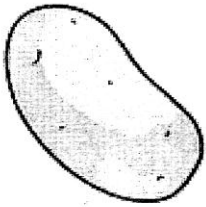


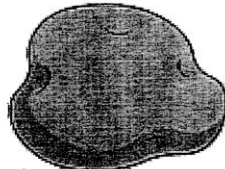
1月24日(金)

いろいろなじゃがいも

じゃがいもには、いろいろな品種があります。給食に使われているものは「だんしゃく」や「メイクイン」です。



メイクイン



だんしゃく

きょうのこんだて

ポークカレーライス

ごぼうサラダ

みかん

きゅうにゅう

あ	(おもにからだをつくる)
か	きゅうにゅう・ぶたにく
き	(おもにねつやちからのもとになる) ごはん・じゃがいも・サラダあぶら・マヨネーズ
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) たまねぎ・にんじん・トマト(かんづめ)・グリーンピース・セロリー・マッシュルーム・ごぼう・きゅうり・コーン・みかん

クイズ12

日本では給食が始まったのはいつでしょう?

①明治時代

②大正時代

③昭和時代

一口メモ

上が「メイクイン」、下が「だんしゃく」です。昨年6年生が収穫(6月7日)したじゃがいもは、2種類ありました。



○「ごぼうサラダ」は、ごぼうを食べやすいように、塩、酢、うす口しょうゆで味つけして煮ています。それに、きゅうり、コーンを加えて、彩りよくしています。

○今日は、愛媛県産のみかんがついています。さらにもう一つ、果物を特別につけています。それは、福岡県産の「あまおう」という名前のいちごです。

○これは、かつての大人気ブランド「とよのか」にかわる品種として、6年の歳月をかけて開発されました。自慢の品種で、福岡県でのみ栽培されています。

○「あまおう」という名前は、「あかい」「まるい」「おおきい」「うまい」の頭文字をとってつけられました。



愛媛県の瀬戸内海にある島でとれた「みかん」です。

「あまおう」は一粒約30gあります。大きさもとても大きいです。今日は1人2粒ずつついています。

かぜの予防に、ビタミンCをたっぷりとりたいと思います。みかん1個に含まれるビタミンCは29mg、あまおう2粒で37mgです。



産地調べ

じゃがいも	北海道	にんじん	鹿児島県	ごぼう	茨城県
たまねぎ	北海道	セロリー	静岡県	きゅうり	徳島県

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳キャップ □今日のプラごみ…牛乳フード