


# 10月25日(金)

きょうのこんだて

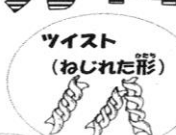
コッペパン  
ぎゅうにゅう  
なすのミートグラタン  
けいにくとやさいのスープ  
はくとう(カットかん)  
ブルーベリージャム

## マカロニ

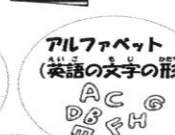
**エルボ**  
(ひじの形)




**ツイスト**  
(ねじれた形)



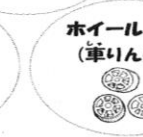
**アルファベット**  
(英語の文字の形)




**ライン**  
(線のもよう)



**ホイール**  
(車輪の形)



**スモールシェル**  
(貝がらの形)



**ファルファーレ**  
(ちょうちんの形)



マカロニは、イタリア料理に使う小麦粉で作ったパスタの一種です。給食では、いろいろな種類が登場します。

き	(おもにエネルギーのもとになる) コッペパン、マカロニ(エルボ)、あぶら、こむぎこ、パンこ、じゃがいも、ブルーベリージャム
あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう、ぎゅうひきにく、ぶたひきにく、けいにく、
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) なす、たまねぎ、にんにく、キャベツ、にんじん、コーン、パセリ、はくとうかん

クイズ16 なすは色のこい野菜(緑黄色野菜)である。○でしょうか  
×でしょうか。  
① ○ ② ×

### 一口メモ

○今日の主菜は「なすのミートグラタン」です。  
10月は、夏から秋へ季節が変わる時期です。  
給食でなすが使用できる最後の月です。  
にんにくを香りよくいためて、ひき肉、たまねぎ、なすをいためて、しお、こしょう、ケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース等で味つけし、茶色になるまでいためた小麦粉を加えてとろみをつけて、焼き物機で230度で10分間焼きました。  
なすが苦手な子も食べやすいこんだてです。



○なすのミートグラタンには、マカロニも入っています。マカロニは、イタリアの乾燥しためんです。だん力があります。今日のなすのミートグラタンには、ひじの形をしたマカロニ(エルボ)が入っています。給食では、エルボマカロニのほかにも、アルファベットマカロニやねじれた形のツイストマカロニ、車の車輪のホイールマカロニなどを使います。



にんじん	北海道	じゃがいも	北海道	パセリ	長野県
たまねぎ	北海道	キャベツ	長野県	なす	奈良県

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え: ②