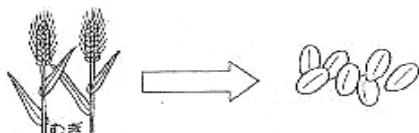


2月分の給食【2／3(月)～2／28(金)】

# 2月6日(木)

## 押し麦の作り方

- ①大麦の皮をむき、みがいて、ぬかをとる。
- ②蒸気で加熱し、やわらかくなったところを、ローラーとローラーの間を通して平らにする。
- ③乾燥させて冷やす。



今日はグラタンに、  
「押し麦」が入っています。

クイズ4 いよかんをたくさん育てているのは、何県でしょう？

①愛媛県

②山口県

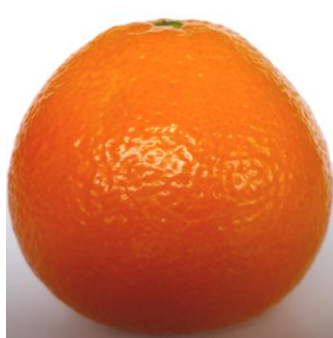
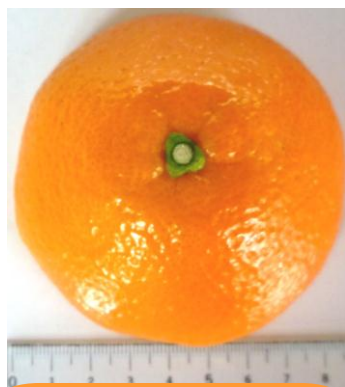
③和歌山県

### 一口メモ

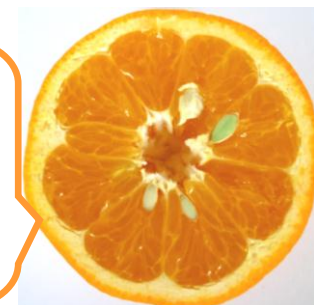
給食に使う押し麦です。

○「歯と口の健康強調週間」の4日目です。今日のかむかむメニューは、「押し麦のグラタン」です。押し麦、えび、たまねぎ、マッシュルームが入ったグラタンです。

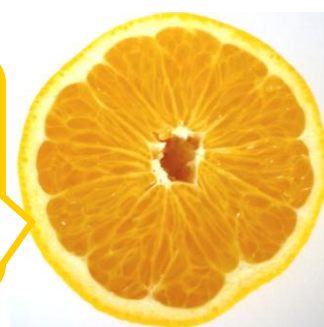
○愛媛県産の「いよかん」が登場です。愛媛県は昔、伊予の国と呼ばれていました。その愛媛県で育てられ広まったため、この名がつけました。「上福のはっさく」と比べてみました。



「給食のいよかん」の重さは220g。横から見ると、「いよかん」の方が少しとんがりぎみな形をしているのがわかりますね。



「いよかん」と同じぐらいの大きさの「上福のはっさく」の重さは250gです。切り口を見ると、皮と同じように色も違います。味の違いはどうでしょう。



産地調べ ○九州地方から食材が届くようになりました。

たまねぎ	北海道	だいこん	長崎県	パセリ	静岡県
キャベツ	鹿児島県	にんじん	長崎県	いよかん	愛媛県

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

クイズの答え：①