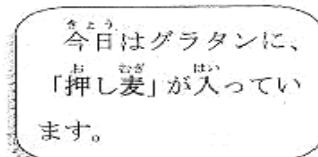
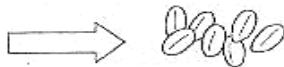


2月分の給食【2/3(月)~2/28(金)】

2月6日(木)

おむぎの作り方

- ①大麦の皮をむき、みがいて、ぬかをとる。
- ②蒸気で加熱し、やわらかくなつたところを、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。



きょうのこんだて

おしむぎのグラタン

スープ

いよかん

ごまパン

ぎゅうにゅう

あ (おもにからだをつくる)

か (ぎゅうにゅう・えび・ふんまチーズ・ぶたにく)

き (おもにねつやちからのもとになる)
ごまパン・おしむぎ・サラダあぶら・バター・ごむぎご・パンご)

み (おもにからだのちようしをととのえる)

どり (たまねぎ・マッシュルーム・キャベツ・だいこん・にんじん・パセリ・いよかん)



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

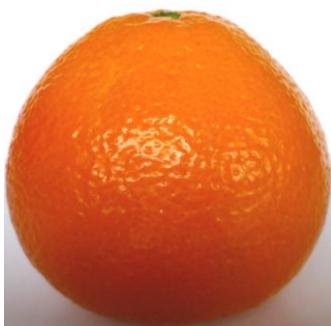
③和歌山県

一口メモ

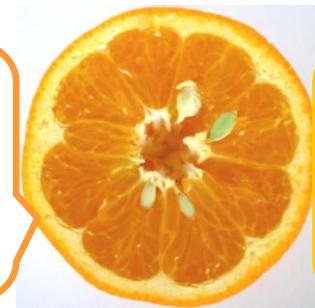
給食に使う押し麦です。

○「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。

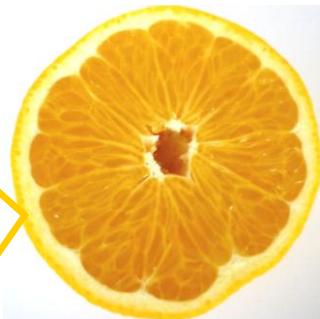
○愛媛県産の「いよかん」が登場です。愛媛県は昔、伊予の国と呼ばれていました。その愛媛県で育てられ広まったため、この名がつきました。「上福のはっさく」と比べてみました。



「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