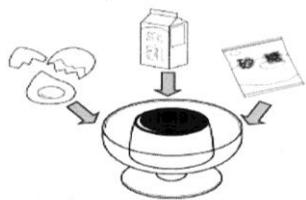


12月9日 (月)

プリン

「プリン」は、卵、牛乳、さとうなどで作るデザートです。

もとの名前は「プディング」で、日本では「プリン」とよばれるようになりました。



きょうのこんだて

コッペパン (いちごジャム)
ぎゅうにゅう
ぶたにくのケチャップソテー
コーンスープ
やきプリン

き	(おもにエネルギーのもとになる) コッペパン あぶら、クリーム さとう、いちごジャム
あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう ぶたにく、けいにく けいらん
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) たまねぎ、ピーマン マッシュルーム、パセリ スイートコーン (クリームかん) はくさい、コーン、にんじん

クイズ6 プリンは給食では、「卵」「牛乳」「さとう」を混ぜたあと、どのようにして作られているでしょうか。

- ① 冷やす ② 蒸し焼きにする ③ 煮る

一口メモ

○今朝の児童朝会で健康委員会の人たちが、「あいうべたいそう」

を行いました。これから寒くなってきてかぜやインフルエンザが流行ってくる季節になります。かぜやインフルエンザを予防する

ためにもおすすめなのが、「あいうべたいそう」です。

あいうべたいそうをすることで、舌の位置を上あごに戻すことができます。

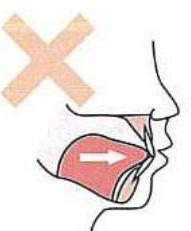
学校では「きらきらぼし」の歌に

合わせて「ああいいうべ♪」と

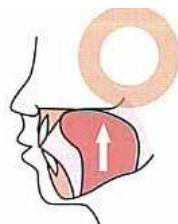
歌いました。あいうべたいそうを1日30回行ってかぜやウイルスを予防しましょう。

○今日のデザートは「焼きプリン」です。給食では、液卵、牛乳、クリーム、さとうを合わせて、カラメルソースをしいた容器に入れて焼きました。

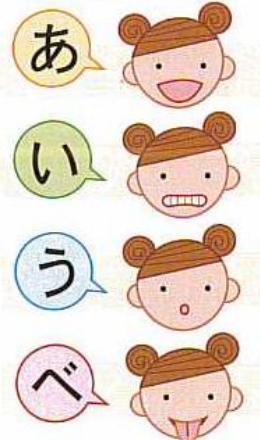
カラメルソースは、さとうと水で作ります。さとうと水を強火で茶色くなるまで煮詰めて作ります。下の写真は、カラメルになっていくようです。



舌が下がっている



適正な舌の位置



たまねぎ	北海道	にんじん	愛知県	コーン(冷)	北海道
はくさい	茨城県	ピーマン	宮崎県	パセリ	静岡県

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②