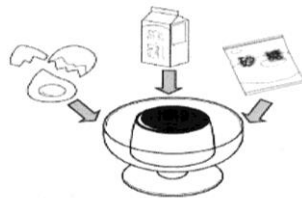


12月9日 (月)

プリン

「プリン」は、^{たまご}卵、^{ぎゅうにゅう}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
したが、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デー
コーンスープ
焼きプリン

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のでしょうか。

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
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すです。



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