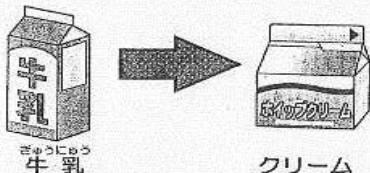


2月分の給食【2/3(月)~2/28(金)】

## 2月12日(水)

## クリームの作り方



バターやアイスクリームの材料になったり、コーヒーに入れたり、料理やお菓子作りに使ったりします。

クリーム

かぼちゃのプリンに  
入っています。

クリームは、牛乳を  
機械にかけて速いスピードでくるくるとし、牛乳の中の脂肪の多い部分を取り出したものです。

## きょうのこんだて

ぎゅうにくのデミグラスソースに

コーンスープ

かぼちゃのプリン

ごくとうパン

ぎゅうにゅう

あ (おもにからだをつくる)

か ぎゅうにゅう・ぎゅうにく・ベーコン・けいらん

き (おもにねつやちからのもとになる)  
ごくとうパン・サラダあぶら・さとう・クリームみ (おもにからだのちょうしをととのえる)  
たまねぎ・グリンピース・にんじん・にんにく・りんごピューレ・はくさい・コーン・パセリ・かぼちゃ(ペースト)・スイートコーン(クリームかん)

クイズ7 「かぼちゃプリン」がかたまるのは、何を使って作っているからでしょう？

① クリーム

② かぼちゃ

③ けいらん

## 一口メモ

○今日の「牛肉のデミグラスソース煮」と「コーンスープ」のおいしさの「ひ・み・つ」にせまります。

○白ワインで下味をつけた牛肉を、サラダ油を熱し、にんにくを香りよくいために加えて、いためます。さらにたまねぎを加えていため、湯を加えて煮ます。煮上がれば、塩、こしょう、りんごピューレ(りんごを煮てつぶしたもの)、デミグラスソース、ウスターソース、ケチャップで味つけして煮こみます。最後にグリンピースを加えてさらに煮ます。

○コーンスープは、スイートコーン(クリーム缶)とコーンを合せて使っているところがミソです。



牛肉のデミグラスソース煮

コーンスープ



何かわかりますか？



牛肉の旨味とワインの下味、それにたまねぎの甘さに加え、たくさんの調味料を組み合わせて、おいしさを作り出しています。

## 産地調べ

たまねぎ	北海道	はくさい	愛知県	コーン(冷)	北海道
にんにく	青森県	にんじん	愛知県	かぼちゃ(ペースト)	北海道

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 : ③