

2月 25日 (火)

マナーを守って



楽しく食事をしよう

楽しく食事をすると、食べ物がおいしく感じられるだけでなく、食べ物の消化や吸収もよくなります。

- ① 食器を正しく持って、よい姿勢で食べる。
- ② 食事にふさわしい会話をする。
- ③ 食べ物を口に入れたまま話さない。

きょうのこんだて

こくとうパン
ぎゅうにゅう
ほうれんそうのクリームシチュー
キャベツのサラダ
ようなし(カットかん)

き	(おもにエネルギーのもとになる) こくとうパン、じゃがいも サラダあぶら ごむぎこ クリーム、さとう
あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう、けいにく
みどり	(おもにからだのちようしきをとのえる) たまねぎ、ほうれんそう にんじん、エリンギ、キャベツ ようなし(カットかん)

クイズ15 ほうれんそうの旬は、いつでしょうか。
① 春 ② 夏 ③ 冬

一口メモ

○今日はデザートに「洋なし(カット缶)」がついています。

洋なしは、西洋なしともいわれます。

給食の洋なしは「ラ・フランス」という品種です。

給食でも9月のデザートででた20世紀なしや豊水なし

などの日本のなしと形が違って、軸の部分デコッとした形です。

「ラ・フランス」は、名前のおり今から156年前にフランスで発見された品種です。

果汁がたっぷりあり、果肉もとろけるような口当たり

があります。ラ・フランスのしゅんは、秋から冬にかけてです。

ラ・フランス



20世紀なし



豊水なし



てです。
給食の洋なしは、山形県でつくられた「ラ・フランス」を缶詰にしました。

たまねぎ	北海道	じゃがいも	北海道	エリンギ	新潟県
にんじん	鹿児島県	キャベツ	大阪府	ほうれんそう(冷)	大分県

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：③