

3月分の給食【3/3(月)~3/20(金)】

3月4日(火)

いわしの加工品

給食では、いわしから作られる加工品として、煮干し、ごまめ、ちりめんじゃこ、ミニフィッシュ、アーモンドフィッシュ、いわしだんごが使われています。



煮干し



ごまめ



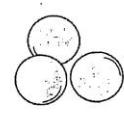
ちりめんじゃこ



ミニフィッシュ



アーモンドフィッシュ



いわしだんご

きょうのこんだて

いわしのフライ
みそしる
プチトマト
ごはん
きゅうにゅう

あ	(おもにからだをつくる)
か	きゅうにゅう・いわし(ひらき)・とうふ・だしこんぶ・けずりぶし・あかもそ・しろみそ・わかめ
き	(おもにねつやちからのもとになる) ごはん・ごむぎこ・パンこ・あぶら
み	(おもにからだのちょうしをととのえる)
ど	だいこん・にんじん・たまねぎ
り	

心にしみる「6年生を送る会」でしたね。「さよなら給食」も最終日を迎えました。6年生をおもてなししましょう。

クイズ2 いわしは漢字で書くとどれでしょう？

① 魚へんに弱い(鰯)

② 魚へんに青(鰆)

③ 魚へんに雪(鰈)

一口メモ

○手作りのいわしのフライが登場です。衣に卵を使用していないので、食物アレルギーに関係なく、みんなが食べることができます。

○いわしも鰯と同じように、青背の魚と呼ばれます。肉の脂と違って、とても体に良い脂が含まれています。DHA(ドコサヘキサエン酸)とEPA(エイコサペンタエン酸)は、頭の働きをよくしたり、血液をサラサラにしたりします。

○今日の「6年生を送る会」で、6年生から在校生へのプレゼントとして、「給食のナプキン」をいただきました。貸し出し用として、各学年に2枚ずつ手づくりしてくれました。大切にしてほしいと思います。

○もう一つは「紙箱」です。今、給食で使っている紙箱は、現在中学1年生からのプレゼントです。いらなくなつたプリントなどを利用して、手作りしてくれました。6年生も、その伝統を引き継いでくれました。再利用の知恵ですね。

産地調べ

いわし(開き)	アメリカ	たまねぎ	北海道	青ねぎ	徳島県
だいこん	鹿児島県	にんじん	鹿児島県	プチトマト	香川県

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳キャップ・トンカツソースの袋 □今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え：①です。②はさば、③はたら