

## 6月5日 (金)

きゅうしよくとうばん ふうく  
**給食当番の服そう**

マスクは、鼻と口をおおうようにつけましょう。

エプロンのボタンは、きちんととめましょう。

つめは短く切り、手はせっけんであらって洗いましょう。

かみの毛はぼうしの中に入れましょう。長いかみの毛は、束ねておきましょう。

給食当番は、服そうを  
整えて、衛生的に給食  
の準備をしましょう。

## きょうのこんだて

おさつパン  
ぎゅうにゅう  
すましじる

き	おもにエネルギーのもとになる おさつパン
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう かまぼこ わかめ、けずりぶし だしこんぶ
みどり	おもにからだのちょうしをととのえる キャベツ えのきたけ

クイズ5 かまぼこは、はたらきで分けると、どのグループの食べ物でしょうか。  
①赤 ②黄 ③緑

## 一口メモ

〇12日までの給食は、おかずが1品だけです。

今日のおかずは、すましじです。

給食の和食のおかずは、「だし」をとっています。

「だし」は、こんぶやかたおぶしなどを煮だしてとった汁です。

「だし」には、うま味がたくさんふくまれています。

今日のすましじは、だしこんぶとけずりぶしで

「だし」をとりました。

だしこんぶのうま味成分である「グルタミンさん」と

けずりぶしのうま味成分の「イノシンさん」が合わ

り、うま味が大きくなります。

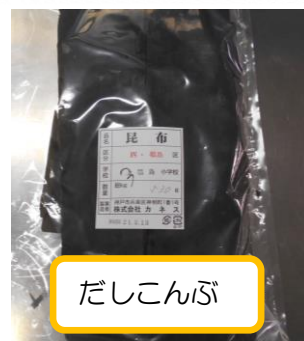
和食に、むかしから伝わる伝統のわざです。

〇こんぶのうま味成分「グルタミンさん」を発見した

のは、日本の池田菊苗という方です。今では、

「うま味」は、あまみなどと合わせて第5の

味覚となっています。



だしこんぶ



けずりぶし



だしこんぶを水につけているところ



けずりぶしも入れてとった「だし」

かまぼこ	アメリカ、北海道	えのきたけ	長野県	だしこんぶ	北海道
キャベツ	愛知県	わかめ(乾)	岩手県	けずりぶし	熊本県

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：①