

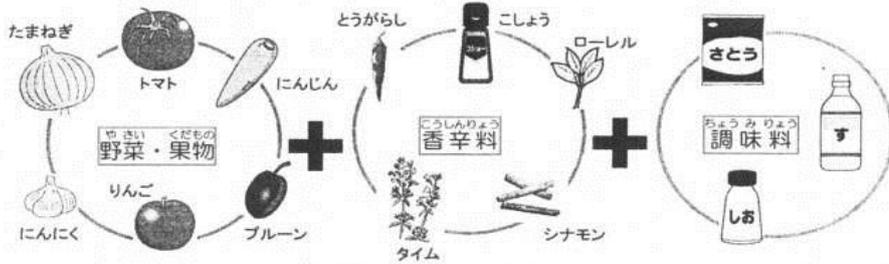
4月分の給食【4/9(水)～4/30(水)】

# 4月11日(金)

## とんかつソースの作り方



とんかつソースは、野菜やくだものに熱を加えてしぼった汁に、いろいろな種類の香辛料と調味料をまぜて、熟成させて作ります。



※ 熟成…おいしく味がなじむまでおくこと。

クイズ 3 今日の「やきそば」はソース味です。給食には、もう一つちがった味が登場します。

- なに味でしょう。 ①塩味 ②しょうゆ味 ③みそ味

### 一口メモ

食材は、どこから届けられているのでしょうか。

○私たちが住んでいる「大阪」は、昔から「天下の台所」といわれるように、日本全国各地から食べ物が集まりました。今では、海外から輸入されるものも多くなりました。「大阪市卸売市場」がある、福島区に住んでいる上福の子どもたちには、そのことを特に忘れないでほしいと思います。言いかえると、いろいろな方のおかげで食べることができているからです。



住んでいる上福の子どもたちには、そのことを特に忘れないでほしいと思います。言いかえると、いろいろな方のおかげで食べることができているからです。

いかは、北海道や東北の三陸沖（東日本大震災以前）で水揚げされたものが多かったのですが、今日はアルゼンチン産です。世界地図を見ると納得できますね。地形的に、きっと漁業が盛んなんでしょね。



今日も、たくさんの食材が、九州地方から届けられました。

### 産地調べ

いか	アルゼンチン	たまねぎ	佐賀県	にんじん	鹿児島県
キャベツ	愛知県	ピーマン	鹿児島県	きゅうり	高知県

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：②