

6月 29日 (月)

ワインビネガー



ワインビネガーはぶどうから作られる酢です。香りが良いので、サラダのドレッシングやマリネによく合います。

ワインビネガーには赤ワインビネガーと白ワインビネガーがあります。

今日の給食では、サワーソーに白ワインビネガーを使っています。

きょうのこんだて

パン（アプリコットジャム）
ぎゅうにゅう
いかでんぶら
フレッシュトマトのスープに
サワーソー

き	おもにエネルギーのもとになる パン、アプリコットジャム じゃがいも、さとう、あぶら
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう いかでんぶら、けいにく
みどり	おもにからだのちょうしをととのえる トマト、にんじん、たまねぎ むきえだまめ、キャベツ コーン

クイズ21 アプリコットジャムは何から作られるでしょうか。

- ①きょほう ②よなし ③あんず

一口メモ

○今日の児童朝会で校長先生が「今日は何の日でしょうか」と言わっていましたね。

みんなは、答えられますか。今日は「いじめについて考える日」です。校長先生が朝会で話されていましたドラえもんとのび太の話から「誰かに相談すること」の大切さを覚えておきましょう。

新聞コーナーの校長先生が手描きされているドラえもんとのび太の絵も必見です。

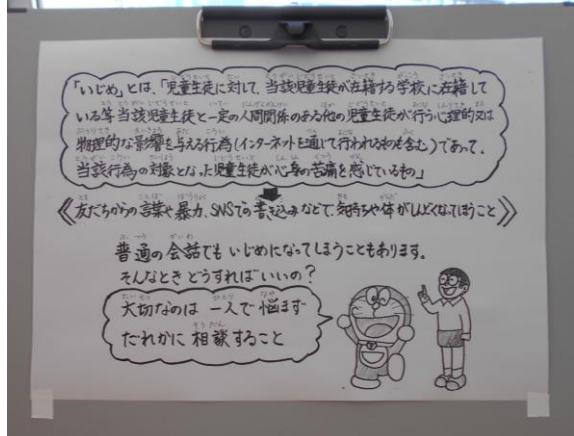
○今日の給食の副菜は「フレッシュトマトの

スープに」です。

こんだての名前にフレッシュとついているので、今日は生のトマトを使っています。

トマトは、イタリアやギリシャなどではなくてはならない野菜です。

トマトにはうまみ成分の「グルタミン酸」がたくさん入っているので、和食のこんぶのだしのように、イタリアではトマトソースを大事にしています。



にんじん	長崎県	たまねぎ	愛媛県	トマト	北海道
じゃがいも	長崎県	キャベツ	大分県	コーン(冷)	北海道

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：③