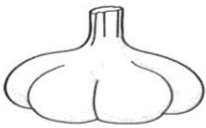


7月20日(月)

にんにく

にんにくの強い香り成分は、くさみを消し、他の食材のうまみを上手に引き立ててくれます。



薬味、料理の風味づけによく使用します。
今日の給食では、「ミネストローネ」に細かく切ったにんにくを使っています。

きょうのこんだて	
こくとうパン ぎゅうにゅう ぶたにくのカレーふうみやき ミネストローネ ミックスフルーツ(かん)	
き	おもにエネルギーのもとになる こくとうパン、あぶら オリーブあぶら さとう
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう、 ぶたにく けいにく
みどり	おもにからだのちょうしをととのえる たまねぎ、トマト、にんにく キャベツ、にんじん、パセリ ミックスフルーツ(かん)

一口メモ

クイズ14 ミネストローネは、どこの国の料理でしょうか。
①オランダ ②フランス ③イタリア

先週の金曜日に2年生がなかよし畑に植えていたなにわの伝統野菜の「なんばねぎ」を収穫しました。

なんばねぎは、大阪市のなんば周辺で江戸時代からたくさん作られていました。強いぬめりとあまみがあるねぎです。なにわの伝統野菜に認定されたのは、今から3年前の平成29年です。

なかよし畑では、1年生もなにわの伝統野菜の「とりかいなす」を育てています。とりかいなすも実がなってきています。収穫して、1年生に順番に持って帰ってもらっています。

今日の児童朝会の校長先生のクイズにチャレンジは、「明日

7月21日は何の日でしょうか」でし

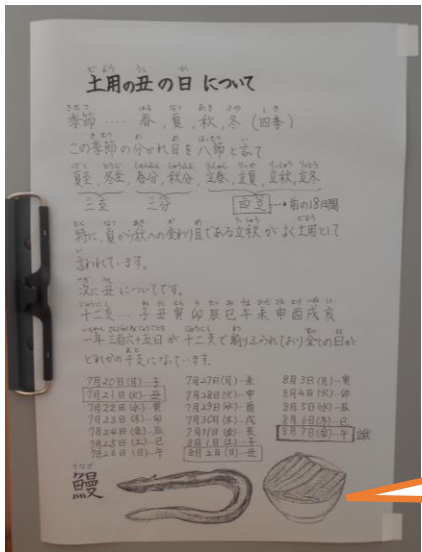
たね。明日は、「土用の丑の日」です。

新聞コーナーに、校長先生がくわしく土用の丑の日について書いています。土用の丑の日には、夏バテをふせぐために栄養がたくさんある「うなぎ」を食べるのが昔からの風習としてあります。ちなみに今年は、土用の丑の日がもう1回あります。8月2日です。

今回も校長先生がうなぎとうな丼を手描きされています。



とりかいなす



キャベツ	長野県	たまねぎ	愛媛県	にんにく	青森県
にんじん	北海道	パセリ	長野県	トマト(缶)	イタリア