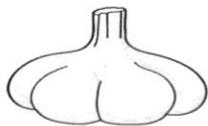


7月 20日 (月)

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。

やくみ 薬味、りょうり 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
きゅうにゅう
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	おもにからだをつくる きゅうにゅう、 ぶたにく けいにく
み	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。

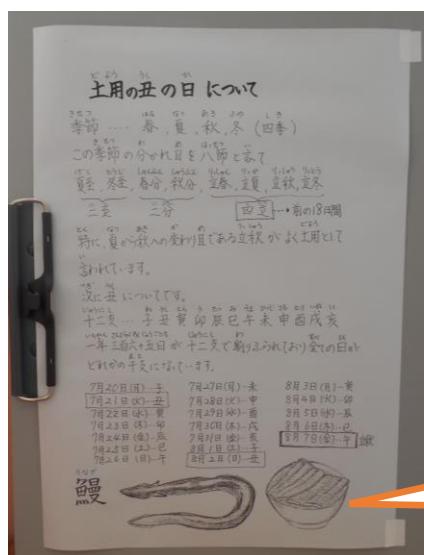
なんばねぎは、大阪市なんば周辺で江戸時代からたくさん作られていました。強いぬめりとあまりがあるねぎです。なにわの伝統野菜に認定されたのは、今から3年前の平成29年です。

○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年生に順番に持つ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

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：③