

10月14日(水)

大阪の食文化

<粉もん>

大阪では、お好み焼きやたこ焼きなどの「粉もん」が有名です。お好み焼きは小麦粉や卵、キャベツなどを合わせた生地に具を入れたり、のせたりして焼いたものです。

大阪では、食材を全部混ぜ合わせて焼く、混ぜ焼きが好まれています。



クイズ10 大正時代のお好み焼きのもとなる料理は何と言われたでしょう。

①一錢焼き

②洋食焼き

③一錢洋食

一口メモ

○昨日、6年生が家庭科の調理実習を行いました。

「いためてつくろう朝食のおかず」の単元

で朝食づくりに

チャレンジしま

した。

6年生は、楽しみ

ながら取り組んでいました。

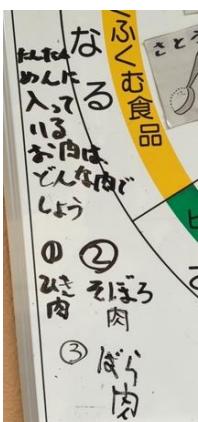


朝食のおかずとして、スクランブルエッグと野菜いためを作りました。色あざやかにおいしそうにできました。
家の人にも作ってあげてくださいね。



○今日の主菜は、大阪の粉もんとして有名な

「おこのみ焼き」です。給食では、ふわりとした食感を出す



ためにやまいもを入れてます。食べるときに
トンカツソースをかけて食べましょう。



【おまけクイズ】きのうの健康委員会の子たちのクイズにチャレンジしてください。

「タンタンめんに入っているお肉は、どんなお肉でしょう」

①ひき肉 ②そぼろ肉 ③ばら肉

キャベツ	長野県	たまねぎ	北海道	きゅうり	熊本県
にんじん	北海道	ごぼう	青森県	さつまいも	徳島県

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：①②③ おまけクイズの答え：①

きょうのこんだて

ごはん
ぎゅうにゅう
おこのみやき
ぶたじる
きゅうりのうめふうみ

き	おもにエネルギーのもとになる
あ	おもにからだをつくる
み	おもにからだのちょうしをととのえる
ど	キャベツ、あおねぎ たまねぎ、ごぼう、にんじん みつば、きゅうり、ばいにく

● 今週は、「食育週間」です。
食について考えましょう。