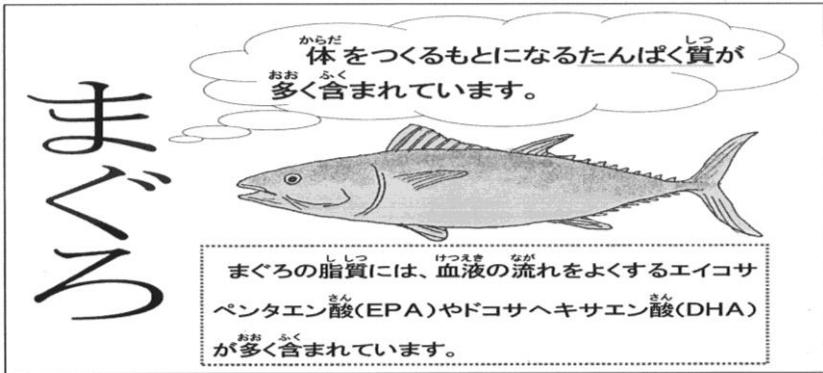


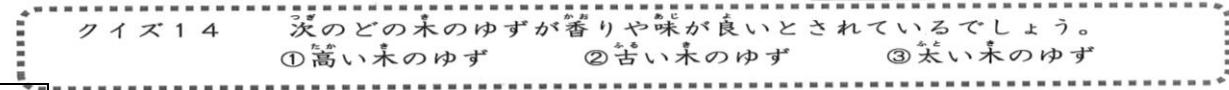
10月20日(火)



きょうのこんだて

コッペパン（いちごジャム）
ぎゅうにゅう
まぐろのオーロラに
ベーコンとじゃがいものスープ
きゅうりとコーンのゆずドレッシング

き	おもにエネルギーのもとになる コッペパン、いちごジャム でんぶん、あぶら、さとう じゃがいも、オリーブ油
あ	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう まぐろ、あかみそ ベーコン
み	おもにからだのちょうしをととのえる しょうが、たまねぎ にんじん、パセリ きゅうり、コーン、ゆず



一口メモ

○今日の主菜は「まぐろのオーロラ煮」です。

まぐろは、とても大きな魚です。大きいものだと
体の長さが3メートル、重さが400キログラム
にもなります。しゅんは、冬になります。
給食では、しょうが汁で下味をつけたまぐろをから
あげにしたものに、



ケチャップ、さとう、
赤みそで作ったたれをからませました。
オーロラ煮と名前をつけたのは、オーロラは、
夜が明けて、空が赤くなりはじめるころのこと
です。ケチャップ等で作ったたれをオーロラに
みたてて「まぐろのオーロラ煮」としました。

○なかよし畑を管理作業員の佐々木さんが肥料を

まぜて土づくりをしてくれました。

先週、環境委員会の人が、なにわの伝統野菜の

「おおさかしろな」のタネを植えました。

毎朝、環境委員会の人が水やりをしています。



じゃがいも	北海道	たまねぎ	北海道	きゅうり	熊本県
にんじん	北海道	しょうが	高知県	パセリ	長野県

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②