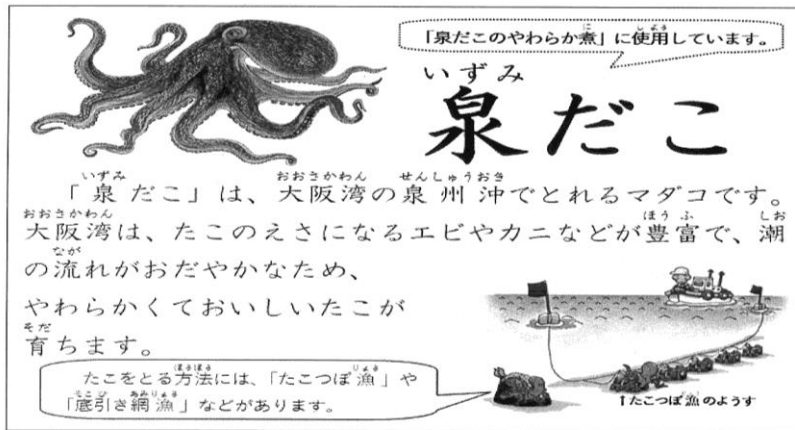


2月26日(金)



きょうのこんだて

ごはん
ぎゅうにゅう
いずみだこのやわらかに
みそしる
こまつなのびたし

き	おもにエネルギーのもとになる ごはん、さとう さつまいも
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう、だこ うすあげ、あかみそ しろみそ、だしこんぶ けずりぶし、ぶたにく
みどり	おもにからだのちょうしをととのえる たまねぎ、にんじん あおねぎ、えのきたけ こまつな

クイズ18 たこに入っている栄養素は次のうちどれでしょうか。
① タウリン ② タマリン ③ タコリン

一口メモ

今日の主菜は「泉だこのやわらか煮」です。

今日の泉だこも近江牛と同じで、大阪府国産
のうりんすいさんぶつがっこうきゅうしょくていきょうじぎょう かつよう しょくざい
農林水産物学校給食提供事業を活用した食材

です。

泉だこは、大阪湾の泉州沖でとれるマダコです。

大阪湾でとれるマダコは、「魚庭の海」といわれる

ほど、タコのえさとなるえびやカニが多く、潮の
流れもおだやかなことから、やわらかくて風味の

よい「魚庭のマダコ」が育ちます。

今から11年前の2011年に大阪府漁連が大阪湾

泉州沖でとれるマダコをゆでたものを「泉だこ」とし

て地域団体商標登録しました。泉だこは、「大阪産」です。

大阪湾では、泉だこのほかにもイカナゴやサワラ、イワシシラス、マイワシ、クロダイ

マアナゴ、スズキ、マダイなど大阪湾自慢の魚があります。

給食では、泉だこをさとう、料理酒、みりん、こいくち

しょうゆを合わせて、焼き物機で90分間蒸しました。



大阪のイワシシラス

さつまいも	徳島県	たまねぎ	北海道	こまつな	福岡県
にんじん	鹿児島県	青ねぎ	徳島県	えのきたけ	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：①