

5月22日(木)

ワインビネガー



ワインビネガーはぶどうから作られる酢です。昔からフランスなどでよくドレッシングやソースに使われています。



きょうのこんだて

ケチャップに
やきかぼちゃ
グリーンサラダ
しょくパン
マーマレード
ぎゅうにゅう

あ	(おもにからだをつくる)
か	ぎゅうにゅう・ぶたにく
き	(おもにねつやちからのもとになる) しょくパン・ マーマレード・ サラダあぶら(めんじつ)・ さとう
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・ トマト(かんづめ)・しめじ・ かぼちゃ・キャベツ・きゅうり

クイズ 14

大阪で昔から育てられてきた「かぼちゃ」の名前はなんでしょう? 「なにわの伝統野菜」です。

①天王寺なんきん

②田辺なんきん

③勝間なんきん

一口メモ

○「上福なかよし畑」では、3・4年生が「なにわの伝統野菜」を育てています。もちろん「勝間南瓜」も育てています。今日の給食に登場のかぼちゃは皮が濃い緑色ですが、5年生が昨年描いた「勝間南瓜」の絵は皮がオレンジ色です。やはり、種類が違うのですね。



○バター(キューブ)に続いて、新しいパン添加物が登場です。

「マーマレード」です。「夏みかん」、「みかん」、「いよかん」などのかんきつ類を使っています。よく見ると、皮の部分も入っています。



この実は何の実かわかりますか?

小さくても、大きくなってからの形が予想できますね。



今週は、「食育週間」です。来週にかけて、1年生と6年生で「よろしく給食」をします。

産地調べ

たまねぎ	兵庫県	しめじ	長野県	キャベツ	愛知県
にんじん	徳島県	かぼちゃ(冷)	北海道	きゅうり	宮崎県

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳キャップ・マーマレードの袋 □今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え: ③