

5月26日(水)

給食当番の服そう

給食当番は、石けんで手を洗い、服そうを整えて、衛生的に給食の準備をしましょう。

- 白衣などのボタンは、全部とめましょう。
- かみの毛は、ぼうしの中に入れます。かみの毛が長い人は束ねておきましょう。
- マスクは、鼻と口をおおうようにきちんとつけましょう。



きょうのこんだて

ごはん
ぎゅうにゅう
プルコギ
とうふのスープ
きゅうりのあまずけ

き	おもにエネルギーのもとになる ごはん、さとう、 ごまあぶら、いりごま、 すりごま
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう、ぎゅうにく、 やきぶた、とうふ、わかめ
みどり	おもにからだのちょうしをととのえる たまねぎ、にら、しょうが、 にんにく、にんじん、もやし、 えのきたけ、きゅうり

クイズ15 プルコギはどこの国の料理でしょうか。

- ① 韓国・朝鮮 ② インド ③ 中国

一口メモ

○昨日、3年2組が、(株)飛鳥さんからいただいたなにわの伝統野菜の「玉造黒門越瓜」と「毛馬きゅうり」の苗をグループでなかよし畑に植えました。



玉造黒門越瓜ができたなら(株)飛鳥さんに持って行きます。(株)飛鳥さんで1年かけて奈良漬にさせていただきます。今日は、4年生と3年1組の人と植えます。

○今日の主菜は「プルコギ」です。プルコギは、韓国・朝鮮の料理です。しょうゆなどで下味をつけた牛肉を野菜やはるさめなどといっしょに焼くか、煮て作ります。



「プルコギ」の「プル」が火、「コギ」が肉という意味です。



今日の給食は、しょうがじる、すりおろ

したにんにく、さとう、しょうゆ、コチジャン
ごま油、いりごま、すりごまで下味をつけた牛肉にたまねぎ、にらを加えて、
230度13分間焼き物機で焼きました。



きゅうり	大阪府	にんじん	長崎県	しょうが	高地県
たまねぎ	兵庫県	にら	高知県	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