

5月26日(水)

給食当番の服そう

きゅうしょくとうぱんふく
給食当番は、石けんで手を洗い、服そを整えて、衛
せいてききゅうしょくじゅんび
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、ぼうしのなかに入れま
す。かみの毛が長い人は東ねておき
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。

クイズ15 プルコギはどこの国の料理でしようか。

① 韓国・朝鮮

② インド

③ 中国

きょうのこんだて

ごはん
ぎゅうにゅう
ブルコギ
とうふのスープ
きゅうりのあますづけ

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

一口メモ

○昨日、3年2組が、(株)飛鳥さんからいただき
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ら(株)飛鳥さんに持つて行き
ます。(株)飛鳥さんで1年かけて奈良漬にしていただきます。



今日は、4年生と3年1組の人と植えます。
きょうしゅさい
○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。



きょうきゅうしょく
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
あぶら したあじ
ごま油、いりごま、すりごまで下味をつけ
ぎゅうにく くわ
た牛肉にたまねぎ、にらを加えて、
ど ぶんかん や ものき や
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	えのきだけ	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