

6月1日(火)

ワインナー
ソーセージ

オーストリアのウイーンで最初に作られました。
豚肉や牛肉を使って作り、太さは2センチメートルより細いものをいいます。

今日の給食では、ゆでたワインナーソーセージにケチャップ味のソースをかけています。

きょうのこんだて

おさつパン
ぎゅうにゅう
ワインナーのケチャップソース
スープ
キャベツとさんどまめのサラダ

き	おもにエネルギーのもとになる おさつパン、さとう でんぶん、じゃがいも あぶら
あ	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう ワインナーソーセージ けいにく
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 バセリ、キャベツ コーン、さんどまめ

クイズ1 太さが2~3.6センチメートルのソーセージは、何というでしょう。
①ボロニアソーセージ ②フランクフルトソーセージ ③ドライソーセージ

一口メモ

○今日の主菜は「ワインナーのケチャップソース」です。

ワインナーソーセージは、オーストリアのウイーンで作られました。牛肉やぶた肉をひき肉にして、しおや香辛料を加えて、ひつじの腸かひつじの腸と同じように作った人工のケージングにつめます。

オーストリアのウイーンで作られたので、ワインナーソーセージと名前がつけられました。

○ワインナーソーセージと同じような食品で「フランクフルト」があります。フランクフルトは、ドイツのフランクフルトで作られ

たソーセージで、ひき肉をぶたの腸かぶたの腸と同じように作った人工のケージングにつめたものです。フランクフルトの方がワインナーソーセージより太いです。



フランクフルト

セージがあります。北イタリアのボローニヤ地方で作られました。

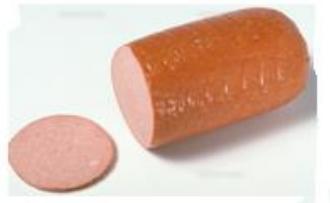
ボロニアソーセージは、牛の腸か牛の腸と同じように作った人工のケージングに入れて作ります。



ワイン



フランクフルトよりさらに太いソーセージは、ボロニアソーセージ



ボロニアソーセージ

じゃがいも	熊本県	にんじん	長崎県	さんどまめ	鹿児島県
たまねぎ	佐賀県	キャベツ	三重県	パセリ	福岡県

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②