

6月1日(火)

ウインナー

ソーセージ



オーストリアのウインで最初につくられました。
豚肉や牛肉を使つて作り、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、ゆでたウ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
ウ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 でんぷん、じゃがいも あぶら
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう ウ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 パセリ、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「ウインナーのケチャップソース」です。

ウインナーソーセージは、オーストリアのウインで
つくられました。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シングにつめます。

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

ウ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つくられ

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シングに
つめたものです。フランクフルトの方がウインナーソー
セージより太いです。

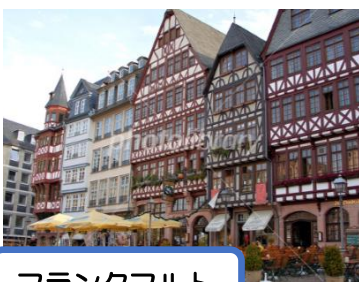
フランクフルトよりさらに太いソーセージは、ボロニアソー
セージがあります。北イタリアのボローニャ地方でつくられました。

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
人工のケーシングに入れて作ります。

ボロニアソーセージ



ウィーン



フランクフルト

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