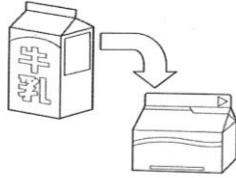


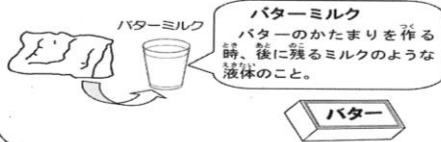
6月2日(水)

バターつくのかた作り方

① 牛乳からクリームぎゅうにゅうを取り出して冷やし、しばらくおきます。



② クリームを機械でかき混ぜ、脂肪しぼうをかためます。バターミルクを取り除き、バターのかたまりを水洗いします。塩しおを加えて、入れ物に入れます。



きょうのこんだて

ごはん
ぎゅうにゅう
けいにくのしょうゆバターやき
こまつなのみそしる
きゅうりのあえもの

き	おもにエネルギーのもとになる ごはん バター、さとう じゃがいも
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう けいにく、とうふ しろみそ、あかみそ だしこんぶ、けずりぶし
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 こまつな、きゅうり

クイズ2 バターには、塩しおが入ったものと塩しおが入っていないものがあります。

給食きゅうしょくで使つかっているバターは、どちらでしょうか。

① 塩しおが入った有塩ゆうえんバター

② 塩しおが入っていない無塩むえんバター

一口メモ

○学習園がくしゅうえんに6年生のジャガイモ、5年生のインゲン、4年生のヘチマ、ヒョウタン2年生のサツマイモなどを育てています。いま、ジャガイモとインゲンの花が咲いています。ジャガイモもインゲンもかわいい花です。運動場で遊んでいるときなどにまた、見てくださいね。

○今日の主菜は「けい肉のしょうゆバター焼き」です。けい肉に料理酒としょうゆで下味をつけて、焼く前にとかしたバターをかけて、230度で15分間焼きます。

○バターは、牛にゅうやクリームから作られます。給食では、しおが入った有塩バターを使っています。家でもバターを作ることができます。

動物性の生クリームどうぶつせい（乳しぼう分35%以上のもの）を空のペットボトルに入れて、ひたすらふるだけです。

最終的にバターとバターミルクに分かれます。

興味のある人は、インターネットで調べて、おうちで作ってみましょう。



ジャガイモの花



インゲンの花



じゃがいも	熊本県	にんじん	長崎県	こまつな(冷)	大分県
たまねぎ	佐賀県	きゅうり	宮崎県	けい肉	大分県

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：①