

# 6月2日(水)

## バターの作り方



### 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

	おもにエネルギーのもとになる
き	ごはん バター、さとう じゅがいも
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、塩が入ったものと塩が入っていないものがあります。  
給食で使っているバターは、どちらでしょうか。  
① 塩が入った有塩バター ② 塩が入っていない無塩バター

### 一口メモ

○学習園に6年生のジャガイモ、5年生のインゲン、  
4年生のヘチマ、ヒヨウタン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(乳しお分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

ごみの分別口普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：①