

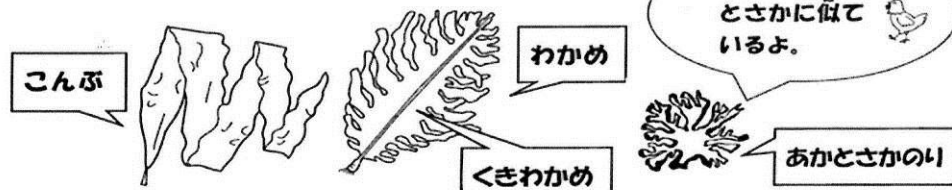
6月分の給食【6/2(月)～6/30(月)】

6月12日(木)

ミックス海そう

ミックス海そうは、いろいろな海そうを食べやすい大きさに切って、塩をまぶしたものです。

材料の海そうは、「こんぶ」「わかめ」「くきわかめ(わかめの茎)」「赤とさかのり」の4種類です。



クイズ 9 きょうのドレッシングは、砂糖、塩、うす口しょうゆと、もう一つの調味料で作っています。

それはなんでしょう。

①酢

②ゆず果汁

③酒

一口メモ

○「ミックス海そう」に入っている4種類の海そうを、確かめながら食べてくださいね。

○オレンジをスマイルカットにすると食べやすいですね。では、その切り方を紹介します。ぜひ、おうちでもしてみてくださいね。

今日の給食に登場する「オレンジ」です。



オレンジを縦に置いたところ ①オレンジを横にします。 ②横半分に切ります。 ③さらに半分に切ります。



産地調べ

④さらに半分に切ります。

⑤身ばなれがよく、食べやすくなります。

かぼちゃ	鹿児島県	むき枝豆(冷)	台湾	にんじん	長崎県
たまねぎ	大阪府泉州	キャベツ	兵庫県	オレンジ	アメリカ

ごみの分別 ☐ 普通ごみ…牛乳キャップ ☐ 今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え: ①

きょうのこんだて

かぼちゃのクリームシチュー
ミックスかいそうのサラダ
オレンジ
おおがたコッペパン
りんごジャム
ぎゅうにゅう

あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう・けいにく・ベーコン・ミックスかいそう
き	(おもにねつやちからのもとになる) おおがたコッペパン・りんごジャム こむぎこ・バター・サラダ あぶら・クリーム・さとう・
みどり	(おもにからだのちようしをととのえる) かぼちゃ・たまねぎ・むきえだまめ・マッシュルーム・キャベツ・にんじん・オレンジ