

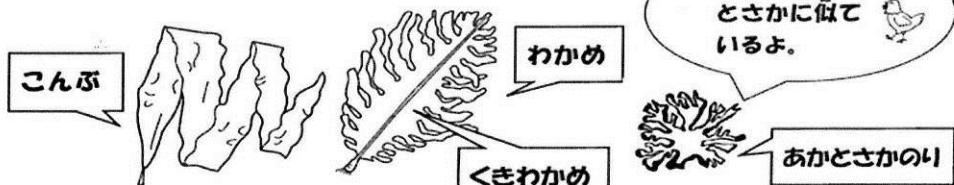
6月分の給食【6/2(月)~6/30(月)】

6月12日(木)

ミックス海とう

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

材料の海とうは、「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 今日のドレッシングは、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

○「ミックス海とう」に入っている4種類の海とうを、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横半分に切れます。

③さらに半分に切れます。



産地調べ

④さらに半分に切れます。

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	(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	(おもにからだのちょうしきととのえる) 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
---	--