

## 9月7日(火)

## フランクフルト

フランクフルトは、豚肉、塩、香辛料などで  
作られるソーセージの一種です。ソーセージは、  
太さによって呼び方がちがいます。



20ミリメートル以上36ミリメ  
ートル未満のものをフランク  
フルトといいます。

## きょうのこんだて

コッペパン(りんごジャム)  
ぎゅうにゅう  
フランクフルトのケチャップソース  
スープ  
やきかぼちゃ

き	おもにエネルギーのもとになる コッペパン、でんぷん りんごジャム
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう フランクフルトソーセージ けいにく
みどり	おもにからだのちょうしをととのえる キャベツ、たまねぎ、にんじん パセリ、かぼちゃ

クイズ5 フランクフルトは次のうちのどこの国の食べ物でしょうか。

- ① アメリカ ② イギリス ③ ドイツ

## 一口メモ

今日の主菜は、「フランクフルトのケチャップソース」です。

日本では、ソーセージを太さによってボロニアソーセージ、  
フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージに分けて



フランクフルト

います。一番太い

ソーセージがボロニア  
ソーセージです。

太さが36mm以上のもの  
です。ウインナーソーセージは、太さが20mm未満のもの  
です。太さが20mm以上36mm未満のものが、フランク  
フルトソーセージです。



ウィーン

また、それぞれのウインナーの名前は、作られた町  
の名前がついています。フランクフルトは、ドイツの  
フランクフルト、ウインナーは、オーストリアのウイー  
ン、ボロニアは、イタリアのボローニャです。



ボロニアソーセージ



ボローニャ

副菜は、焼きかぼちゃです。生のかぼちゃを給食室で  
切り分けて、しおで下味をつけて、180度で20分間  
焼き物機で焼きました。右の写真のように丸のままの  
かぼちゃは、新聞紙にくるんですずしく風通しのよい  
ところに置いておくと1～2か月保存できます。



かぼちゃ	北海道	にんじん	北海道	パセリ	長野県
たまねぎ	兵庫県	キャベツ	群馬県	鶏肉	京都府

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：③