

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。



クイズ5 フランクフルトは次のうちのどこの国のおいしい食べ物でしょうか。

- ① アメリカ      ② イギリス      ③ ドイツ

## 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、でんぶん りんごジャム
---	--

あ	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	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 バセリ、かぼちゃ
---	---

## 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、ワインナーソーセージに分けて



フランクフルト



ボロニアソーセージ

です。ワ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



ウィーン

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。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



ボローニヤ

ルトソーセージです。  
また、それぞれのワインナーの名前は、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  
ランクフルト、ワインナーは、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ヤです。

○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  
かぼちは、新聞紙にくるんですすしく風通しのよい  
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