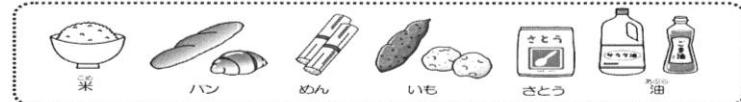


9月8日(水)

黄のグループの食べ物

黄のグループの食べ物は、おもにエネルギーのもととなる働きがあります。体を動かしたり、脳を働かせたりするために必要な食べ物です。



今日の給食には、ごはん、じゃがいも、さとう、油が使われています。

きょうのこんだて

ごはん
きゅうにゅう
にくじが
あつあげのみそだれかけ
あっさりきゅうり

き	おもにエネルギーのもとになる ごはん、じゃがいも、あぶらさとう
あ	おもにからだをつくる きゅうにゅう きゅうにく、けずりぶし あつあげ、あかみそ
み	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 さんどまめ、きゅうり

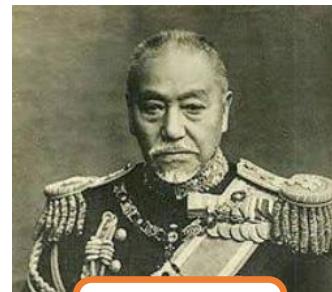
クイズ⑥ じゃがいもの品種の名前であるのはどれでしょうか。
① 候爵いも ② 男爵いも ③ 王様いも

一口メモ

○今日の主菜は、「肉じゃが」です。和食でおふくろの味といふいえば「肉じゃが」を思いうかべる人も多いです。肉じゃがが、誕生した話はいろいろあるのですが、そのひとつに、海軍の東郷平八郎という人がかかわっていたという話があります。東郷平八郎が、留学していたイギリスで食べたビーフシチューの味が忘れられずに、軍艦の料理長に「牛肉、じゃがいも、にんじんが入った料理」のビーフシチューを作るよう伝えたところ、しょうゆ、さとうで味つけした「肉じゃが」ができあがったといわれています。

京都府舞鶴市と広島県呉市のそれぞれの市が「肉じゃが」の誕生した地として作ったエピソードともいわれています。

○肉じゃがに使っているじゃがいもは、メークインという種類のじゃがいもです。細長い形をしています。皮がむきやすくて、煮くずれしにくいのが特ちょうです。肉じゃがやカレーライス、シチューなどの煮こむ料理のときに使うといいです。



東郷平八郎



じゃがいも	北海道	にんじん	北海道	糸こんにゃく	群馬県
たまねぎ	兵庫県	きゅうり	佐賀県	さんどまめ(冷)	タイ

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②