

9月30日(木)

ワインビネガー

ワインビネガーはぶどうから作られる、香りのよい酢です。ぶどうを発酵させて作るお酒（ワイン）をさらに発酵させると、ワインビネガーになります。

給食では、サラダのドレッシングや魚のマリネなどにワインビネガーを使います。



クイズ20 日本で初めて国産ワインが作られたところはどこでしょうか。

① 山梨県

② 北海道

③ 岡山県

きょうのこんだて

しょくパン（いちごジャム）
きゅうにゅう
きゅうにくのこうみやき
スープに
サワー・キャベツ

き	おもにエネルギーのもとになる しょくパン、オリーブゆ じゅがいも、さとう いちごジャム
---	--

あか	おもにからだをつくる きゅうにゅう、きゅうにく けいにく
----	------------------------------------

みどり	おもにからだのちょうしをととのえる ピーマン、たまねぎ にんじん、グリンピース マッシュルーム、キャベツ
-----	---

一口メモ

○昨日、養護教諭の山本先生が2年2組に保健指導を行いました。

新型コロナウイルスの対策で必要なマスクの着用と正しい手洗いの方法を学びました。

実際に手を洗って、その後、ブラックライトで手をかざしてみると洗えていない箇所が光ります。洗い残しが自分の目で確認できるので、よくわかり、洗えていない箇所をプリントに記入しました。洗い残しがある子がもう一度手を洗うと、きれいになっていました。



○今日の主菜は「牛肉の香味焼き」です。給食では、牛肉にワイン、

しお、あらびきこしょう、オールスパイス、ウスターソース、オリーブ油で下味をつけてピーマンと合わせて焼き物機で焼きます。

下味に使っている オールスパイスは、香辛料です。

オールスパイスは、シナモン、クローブ、ナツメグを合わせたような香りがする香辛料です。肉料理やスープ、ピクルス、お菓子を作るとときに使います。



ピーマン	青森県	にんじん	北海道	キャベツ	長野県
たまねぎ	兵庫県	じゃがいも	北海道	マッシュルーム(水煮)	千葉県

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：①