

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。



きょうのこんだて

しょくパン(いちごジャム)
ぎゅうにゅう
ぎ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、オリブ油 じゃがいも、さとう いちごジャム
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう、ぎゅうにく 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、グリーンピース マッシュルーム、キャベツ

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

一口メモ

〇昨日、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

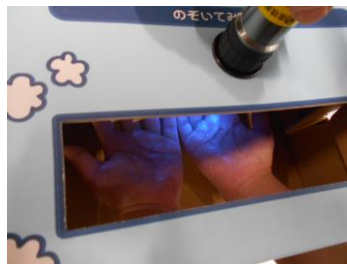
マスクの着用と正しい手洗いの方法を学びました。

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。



〇今日の主菜は「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

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