

11月22日(月)

きょうのこんだて

ごはん
ぎゅうにゅう
おこのみやき
ぶたじる
とりなっばいため

しんとうしょう
新登場

とりなっ葉いため

「とりなっ葉いため」は、鶏のささみとだいこんの葉を使った、ごはんによく合う献立です。

だいこんの葉は、カロテンやビタミンCのほか、カルシウムや鉄などを多く含む緑黄色野菜です。

ささみは、胸の近くにある肉です。箸の葉に形が似ています。



クイズ15 大阪の粉もん文化は有名です。その粉は何の粉でしょう。

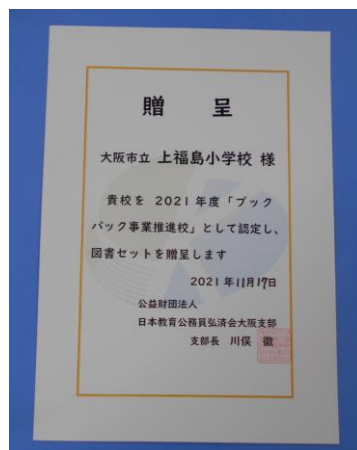
① でんぷん ② とうもろこし粉 ③ 小麦粉

一口メモ

○児童朝会で校長先生は「寝冷えなどしてかぜをひかないように気をつけてすごしましょう」と「(公)日本教育公務員弘済会大阪支部より全17冊セットの図鑑を寄贈いただきました。



まだ図書室には、入っていませんが、楽しみにしてください。また、2階にある新聞コーナーにも休み時間にたくさんの子が来てくれています。



そこにある朝日小学生新聞も学校の近くの梶本クリニックからの寄贈です。学校は、いろいろな方々のおかげで成り立っています。」と話されました。

○今日の副菜は「とりなっばいため」です。給食では初めて登場するこんだてです。ごはんをおいしく食べられるように考えました。だいこんの葉ととり肉のささみを細かくして油づけにしたものをいためて、しょうゆで味つけしました。



だいこん葉



ささみ(油づけ)

キャベツ	愛知県	たまねぎ	北海道	ごぼう	青森県
にんじん	北海道	さつまいも	徳島県	青ねぎ	徳島県

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：③