

## 12月1日(水)

## ☆きちんと食器を返そう☆

☆食器に、ごはん粒やジャムの袋などが残ないようにしましょう。

☆同じ食器をきちんと重ね、たおれないように食器かごの中に入れましょう。

☆スプーンやはしは、向きをそろえて入れましょう。

食器を洗う時にとて  
も困ります。

上向きに入れないと、  
汁がこぼれてしまします。



「カツ丼」は、「卵」の個別対応献立です。

## きょうのこんだて

カツどん  
ぎゅうにゅう  
すまじる  
ミニフィッシュ

き	おもにエネルギーのもとになる ごはん、あぶら、さとう
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう ひとくちトンカツ、けいらん だしこんぶ、けずりぶし わかめ、ミニフィッシュ
みどり	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 あおねぎ、はくさい だいこん、しいたけ

クイズ1 トンカツに使われている肉の種類はなんでしょうか。

① 牛肉

② 豚肉

③ 鶏肉

## 一口メモ

○今日から12月です。校長先生が児童朝会でお話された「師走」です。心にゆとりをもって2学期のふり返りをしてみましょう。

給食も今年は12月23日まであと17回です。

○今日の給食は「カツどん」です。ごはんの上にたまごでとじた



あまからい具とカツをのせた料理です。トンカツに使用しているカツは、ぶた肉です。

給食では、にんじん、たまねぎをだしで煮て、あまからく味つけし青ねぎを入れて、最後にたまごでとじました。

もりつけるときに、ごはんの上に具をかけて、トンカツをのせます。だしであまからく煮たたまごとじをかけるカツどんのほかにも、みそカツどんやソースカツどんなどもあります。また、カツの種類によってビーフカツどんやチキンカツどん、えびカツどんなどもあります。

○今日は、ミニフィッシュがついています。ミニフィッシュは、小さないわしをあまからく味つけしています。ミニフィッシュは、頭からしっぽまで食べることができるので、ほねやはをじょうぶにしてくれるカルシウムがたくさんとれます。



はくさい	愛知県	たまねぎ	兵庫県	青ねぎ	岩手県
にんじん	長崎県	だいこん	徳島県	しいたけ(生)	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：②