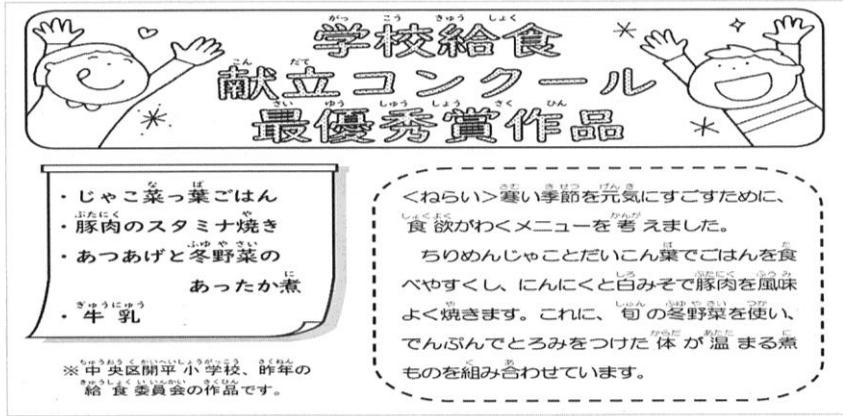


12月17日(金)



くねらい> 寒い季節を元気にすごすために、食欲がわくメニューを考えました。

ちりめんじゃことだいこん葉でごはんを食べやすくし、にんにくと白みそで豚肉を風味よく焼きます。これに、旬の冬野菜を使い、でんぶんでとろみをつけた体が温まる煮ものを組み合わせています。

きょうのこんだて

じゃこなっぽごはん
ぎゅうにゅう
ぶたにくのスタミナやき
あつあげとふゆやさいのあったかに

おもにエネルギーのもとになる	
き	ごはん あぶら、さとう、でんぶん
おもにからだをつくる	
あか	ぎゅうにゅう ちりめんじゃこ、ぶたにく しろみそ、あつあげ けずりぶし
おもにからだのちょうどいととのえる	
みどり	だいこんは、たまねぎ にんにく、はくさい、だいこん にんじん、えだまめ しいたけ

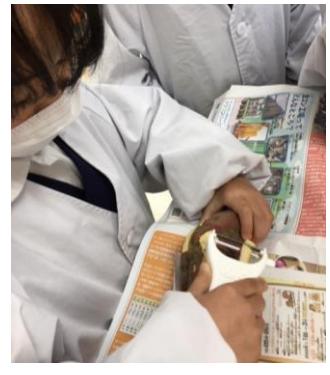
クイズ13 今日のじゃこなっぽごはんに使われている葉は何でしょうか。

① はくさい ② だいこんの葉 ③ にんじんの葉

一口メモ

○昨日は、2年2組とふかしいもを作りました。
1組と同じでグループで1本のさつまいもの皮をピーラーでむいたあとに、包丁で一口サイズに切りました。

「あんぜんにさつまいものかわをむいて、



「ほうちょうで切ろう」をめあてに行いました。
たいけん かんそく き
体験したあとに感想を聞くと「さつまいもの
のにおいをかいだだけでおいしそうだった」
「グループで1本の
さつまいもを切った
らとてもたくさん
のりょう あか
量になった」「赤むらさきのかわをむいたら、じゃがいもみたいに
きいろ た
黄色だった」「ほうちょうを立てておくからおすと切りやすかった」
き みず い
「切って水に入れるのがたのしかった」「さつまいもを切ったら、たの
しかったので、ほかの野さいも育てたいと思った」などの意見が出ていました。



○今日の給食は令和2年度学校給食 献立コンクールの最優秀賞の献立です。「寒い季節
に元気にすごすため、食欲がわくメニュー」だそうです。

たまねぎ	兵庫県	はくさい	鹿児島道	だいこん	長崎県
にんじん	熊本県	にんにく	青森県	だいこん葉(乾)	熊本県

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②