

7月分の給食【7/1(火)~7/17(木)】

# 7月9日(水)

<トマトのかんづめ>  
トマトの皮と芯をと  
って缶詰にしたもので  
す。



<トマトピューレ>  
トマトを加熱して  
煮つめたものです。



## トマトの加工品



<トマトケチャップ>  
トマトピューレに  
塩・さとう・酢・にん  
にく・たまねぎ・香辛  
りょう 料などを加えたもの  
です。



<トマトジュース>  
トマトをつぶして  
裏ごしし、皮と種を  
とって塩を加えた  
ものです。

### きょうのこんだて

シーフードトマトスパゲッティ  
グリーンアスパラのサラダ  
1/2こくとうパン  
ぎゅうにゅう

<b>あか</b>	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう・えび・たこ・ ベーコン
<b>き</b>	(おもにねつやちからのもとになる) こくとうパン・スパゲッティ・ オリーブあぶら・マヨネーズ
<b>みどり</b>	(おもにからだのちょうしきととのえる) たまねぎ・トマト(かん)・ ピーマン・にんにく・ グリーンアスパラガス・コーン

**クイズ 7** トマトは、昔、食べ物ではなく、他の目的で作られていました。どんな目的でしょうか？

一口メモ

①鑑賞用

②薬用

○給食には、安全性を重視して、国産の食品をたくさん使っています。しかし、日本の食料自給率は39%ですから、半分以上は輸入された食品に頼っています。他の国々のおかげで、私たち日本人は毎日食事をすることができているのです。なぜ、好き嫌いや食べ残しがよくないのか、考えてほしいと思います。



産地調べ

えび	ベトナム	たまねぎ	兵庫県	オリーブ油	イタリア
たこ	モーリタニア	トマト(缶)	イタリア	グリーンアスパラガス	佐賀県

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳キャップ・マヨネーズの袋 □今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え：①