

7月分の給食【7/1(火)～7/17(木)】

7月9日(水)

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

<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
しお・さとう・酢・にん
にく・たまねぎ・香辛
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。

あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう・えび・たこ・ ベーコン
き	(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
みどり	(おもにからだのちようしをととのえる) 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？

①鑑賞用

②薬用

一口メモ

○給食には、安全性を重要視して、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事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