

6月22日(水)

ウインナーソーセージ

ウインナーソーセージは、オーストリアのウイーン地方で初めて作られたのでこの名前がつきました。
太さが20ミリメートルより細いソーセージです。
給食では、豚ひき肉、塩、香辛料をませ合わせたものを使っています。

今日の給食では、ゆでたウインナーソーセージにケチャップ味のソースをかけています。



きょうのこんだて

しょくパン（アブリコットジャム）
きゅうにゅう
ウインナーのケチャップソース
スープ
きゅうりのサラダ

き	おもにエネルギーのもとになる しょくパン さとう、でんぶん、あぶら アブリコットジャム
あか	おもにからだをつくる きゅうにゅう ウインナーソーセージ けいにく
みどり	おもにからだのちょうしきととのえる キャベツ、たまねぎ、にんじん グリンピース、コーン きゅうり

クイズ16 ウィーンは「○○の都」と呼ばれています。何と呼ばれているのでしょうか。
① ウインナーの都 ② お菓子の都 ③ 音楽の都

一口メモ

○今日の主菜は「ウインナーのケチャップソース」です。

ウインナーソーセージは、オーストリアのウイーン地方で初めて作られたのでウインナー(ウイーン風)と名前がつきました。
ソーセージは、塩づけされた肉を

細かくして、香辛料で味つけして、腸につめて乾燥、くん製して作ったものです。

ひき肉をつめる腸の種類とできあがったソーセージの太さでソーセージの種類が決められています。

ウインナーソーセージは、羊の腸または羊の腸と同じ人工のケージングを使って、太さが20mm以下のものをいいます。

ぶたの腸またはぶたの腸と同じ人工のケージングにつめて、太さが20mm~36mmのものをフランクフルトソーセージとい



オーストリア ウィーン

います。

牛の腸または牛の腸と同じ人工のケージングにつめて、

太さが36mm以上のものをボロニアソーセージといいます。

フランクフルトは、ドイツのフランクフルト、ボロニアは、イタリアのボローニヤ地方で作られたソーセージです。



ウインナー



フランクフルト



ボロニア

キャベツ	愛知県	たまねぎ	兵庫県	コーン(冷)	北海道
にんじん	長崎県	きゅうり	宮崎県	グリンピース(冷)	アメリカ

ごみの分別口普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：③