

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、オーストリアのウィーン地方で初めて作られたのでこの名前がつけました。

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、香辛料をまぜ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（アプリコットジャム）
ぎゅうにゅう
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、でんぷん、あぶら アプリコットジャム
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう 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をととのえる キャベツ、たまねぎ、にんじん グリーンピース、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 ウィーン都 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、オーストリアのウィーン地方



で初めて作られたのでウインナー（ウィーン風）と名前がつけました。

ソーセージは、塩づけされた肉を



オーストリア ウィーン

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まっています。

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シングを使って、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シングにつめて、太さが20mm～36mmのものをフランクフルトソーセージとい



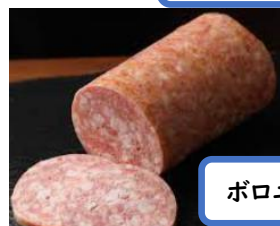
ウインナー



フランクフルト

います。
牛の腸または牛の腸と同じ人工のケーシングにつめて、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ャ地方で作られたソーセージです。



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	グリーンピース(冷)	アメリカ

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：③