

10月7日(金)

ほたて貝 がい

ほたて貝には大きな貝柱があり、給食ではこの貝柱を使っています。
貝柱には、うま味がたくさん含まれ、給食では、シチューやスープなどに使われています。



きょうのこんだて

コッペパン(ソフトマーガリン)
さゆつにゅう
ぎゅうにくのこうみやき
ほたてかいとトマトのスープスパゲッティ
さんどまめのサラダ

き	おもにエネルギーのもとになる コッペパン オリーブ油、スパゲッティ さとう、あぶら ソフトマーガリン
あ	おもにからだをつくる ぎゅうにく ぎゅうにく、ほたてかいばしら ペークン
み	おもにからだのちょうしをととのえる ピーマン、たまねぎ、トマト パセリ、にんにく、さんどまめ

クイズ5 天然のほたて貝が一番多くとれるところはどこでしょうか？

- ① 青森県 ② 北海道 ③ 大阪府

一口メモ

○今日の給食の副菜は「ほたて貝とトマトのスープ

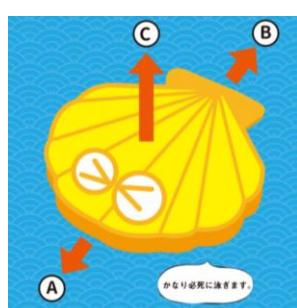
スパゲッティ」です。ほたて貝は、イタヤガイ科の
2枚貝です。青森県から北海道の冷たい海にすんで

います。ほたて貝には、グリシン、アラニン、グルタミン
酸などのうま味の成分がふく

まれています。給食では、ほたて貝のうま味と生のトマトの
うま味もいかしてスープスパゲッティにしています。
トマトにもうま味成分のグルタミン酸がたくさんふくまれて
います。給食では10月が生のトマトが使える最後の月です。



○北海道ぎょれんのホームページでほたて貝に関するクイズを見つけました。



[クイズ]ほたては、実は泳ぎの達人。では、ほたてはどちらの方向にどのように動くでしょうか。

[答え] A ほたては、貝殻を開閉させ、水を吐き出して素早く泳ぎます。B の方向に水を吐き出し、A の方向に進みます。

ほかにも「プリっと美味しいほたての貝柱。他の貝類と比べて大きいのは、なぜ? ①天敵から逃げるため ②強そうに見せるため ③美味しく食べてもらうため」答えは①です。ほかにもクイズがあるので調べてチャレンジしてみてください。

ピーマン	岩手県	たまねぎ	北海道	さんどまめ(冷)	タイ
パセリ	長野県	トマト	岐阜県	にんにく	青森県

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え: ②