


11月29日(火)

うずら豆

うずら豆は、皮に黒色のまだらもようがあります。このもようが、うずら卵のからや、うずらという鳥の色合いに似ていることから、この名がつけました。



今日の給食のうずら豆のグラッセは、砂糖と塩で味つけし、バター代わりにオリーブ油でつやを出しています。

きょうのこんだて	
コッペパン(バター) ぎゅうにゅう ぶたにくのガーリックやき ケチャップに うずらまめのグラッセ	
き	おもにエネルギーのもとになる コッペパン、じゃがいも あぶら、バター、さとう オリーブゆ
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう、けいにく ぶたにく、うずらまめ
みどり	おもにからだのちようしをととのえる たまねぎ、キャベツ グリーンピース にんじん

クイズ18 グラッセとは、どこの国の料理でしょうか。

- ① フランス ② アメリカ ③ オランダ

一口メモ

先週の22日にひまわり学級が学習園で栽培していた



さつまいもを収穫
しました。たくさん
のさつまいもが
とれました。



学習園では、2年生もさつまいもを育てています。

2年生のみなさんともさつまいもの収穫を近々行おうと思います。楽しみにしておいてください。

今日の副菜は「うずら豆のグラッセ」です。うずら豆はいんげん豆のなかまです。うずら豆という名前は、豆の皮のもようが、うずらのたまごに似ているところからつけました。



うずらたまご

うずら豆は、エネルギーのもとになる
炭水化物、からだを作るもとになる

たんぱく質が多くふくまれています。そのほかにもカルシウム、鉄、亜鉛、カリウムなどのミネラルや食物せんいもたくさんふくんでいます。

給食では、フランス料理のバターなどの油でつやを出す料理のグラッセとして調理をします。



うずら豆

じゃがいも	北海道	たまねぎ	北海道	うずら豆	北海道
にんじん	鳥取県	キャベツ	愛知県	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: ①