

12月21日(水)

きょうのこんだて

コッペパン(ソフトマーガリン)
ぎゅうにゅう
ぶたにくとやさいのソテー
スープ
スイートポテト

き	おもにエネルギーのもとになる コッペパン、ソフトマーガリン あぶら、さつまいも、さとう バター、クリーム
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう ぶたにく、けいにく
みどり	おもにからだのちょうしをととのえる たまねぎ、ピーマン キャベツ、にんじん パセリ、マッシュルーム

スイートポテト

今日の給食には、秋から冬にかけておいしくなる
旬のさつまいもを使ったスイートポテトが出ます。

～給食のスイートポテトの作り方～



①さつまいもをやわらかく煮る。



②①に、さとう、バター、牛乳、クリームを加えて煮る。



③②をミニバットに入れ、焼き物機で焼く。

クイズ15 さつまいもの苗はいつ植えるとよいでしょう。

① 春 ② 夏 ③ 秋 ④ 冬

一口メモ

今週は、「食育週間」です。食について考えましょう

○昨日1年1組が「ポップコーンができるようすをしっかりと
かんさつしよう」をめあてにポップコーンづくりを観察し
ました。ホットプレートの上でポップコーンができる様子
を楽しそうに見ていました。できあがったポップコーンを
試食したあと感想を聞きました。「さくさくでおいしかった」
「ぱちぱちと音がした」「こうばしいにおいがした」「ポーンと
なったら白いポップコーンになった」などしっかりと観察したことを発表していました。



○今日の給食のデザートは「スイートポテト」です。

さつまいもを使ったおかしです。スイートポテトは、日本
生まれのデザートです。英語で「スイートポテト」

(sweet potato)は、さつまいものことです。

【おまけクイズ】1月の給食にでるさつまいも料理はどれ
でしょうか。

① 大学いも ② くりきんとん ③ さつまいものてんぷら

キャベツ	愛知県	たまねぎ	北海道	さつまいも	徳島県
にんじん	長崎県	ピーマン	宮崎県	パセリ	愛知県

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：① おまけクイズの答え：②

