

9月分の給食【9/2(火)~9/30(火)】

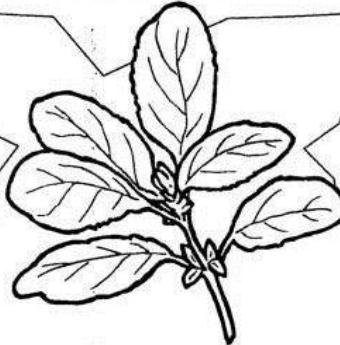
# 9月8日(月)

こ う  
香

そ う  
草

きょう  
今日の「さけの香草焼き」には、いろいろあ  
こうそう や  
る香草のなかから「バジル」を使っています。

こうそう  
香草は、料  
りょう  
りに味や香り  
あじ  
をつける役目  
かお  
をします。



「バジル」は、  
あま  
さわやかで甘み  
どくとく  
かお  
のある独特の香  
りがします。

クイズ 5 バジルは、何科の植物でしょう？

①シソ科

②セリ科

③キク科

乾燥させたバジル



## 一口メモ

○今日の「さけの香草焼き」は、1人1切れのさけに 料理用の白ワイン、塩、こしょう、バジル(乾燥させたもの)、オリーブ油で下味をつけて、焼き物機で蒸し焼きにしています。

○バジルは、「ハーブの王様」と呼ばれ、フレッシュな葉は生のままサラダ、パスタ、ピザなどに使用します。イタリア料理やトマト料理には欠かせないハーブです。

○「上福のりんご」と「上福のぶどう」です。 よく見ると、食べ頃をすぎているものもありますね。



## 産地調べ

例年になく、大きな実になりました。

みんなで、まずは一粒味わってみたいと思います。

さけ	北海道	たまねぎ	兵庫県	キャベツ	長野県
じゃがいも	北海道	にんじん	青森県	ピーマン	青森県

ごみの分別  普通ごみ…牛乳キャップ

今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え：①

## きょうのこんだて

さけのこうそうやき

スープ

やさいソテー

大がたコッペパン

はちみつ

ぎゅうにゅう

あ (おもにからだをつくる)

か ぎゅうにゅう・さけ・ベーコン

き (おもにねつやちからのもとになる)

大がたコッペパン・はちみつ

オリーブあぶら・じゃがいも・

サラダあぶら

み (おもにからだのちょうしをととのえる)

どり たまねぎ・にんじん・

グリンピース・キャベツ・

ピーマン・コーン