

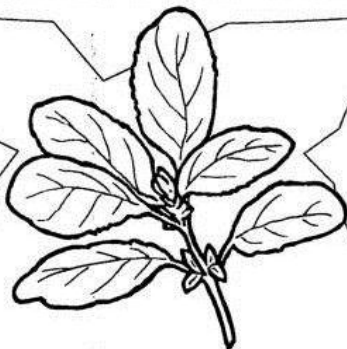
9月分の給食【9／2(火)～9／30(火)】

9月8日(月)

こ う そ う 香 草

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

香草は、料理に味や香りをつける役目をします。



「バジル」は、さわやかで甘い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



○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、大きな実がなりました。

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 ど り	(おもにからだのちょうしをととのえる) たまねぎ・にんじん・ グリーンピース・キャベツ・ ピーマン・コーン