

2月20日(月)

くじらのオーロラ煮

日本では、昔からくじらを使ったさまざまな料理が食べられてきました。くじらは「捨てるところがない」といわれるほど、肉だけでなく、皮や内ぞう、尾びれまで工夫して使われています。

今日の給食の「くじらのオーロラ煮」は、油であげたくじらに、ケチャップや赤みそなどで作ったたれをからませています。



きょうのこんだて

ごはん
ぎゅうにゅう
くじらのオーロラに
まるてんとやさいのうまに
もやしのピリからあえ

き	おもにエネルギーのもとになる ごはん、でんぶん きとう、あぶら ラー油
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう、くじら あかみそ、まるてん
みどり	おもにからだのちょうしをととのえる たまねぎ、しょうが はくさい、もやし えだまめ、にんじん

クイズ14 くじらを使った大阪で有名ななべ料理は、どれでしょうか。

① はりはりなべ ② かりかりなべ ③ しゃきしゃきなべ

一口メモ

○児童朝会で校長先生は「昨日、福島区の子ども文化祭がありました。上福島小学校からは、和太鼓クラブの人たちが演奏を行いました。これからも和太鼓の練習をがんばってください。」と表彰状の贈呈されました。表彰状のひとつは、キックベース



ボールチームが準優勝をしたものです。チームの人数分の銀メダルもあるそうです。2つめは、読書感想画コンクールの優良賞の賞状でした。上福島小学校の子たちがいろいろな分野でがんばっていることがわかります。



○今日の主菜は「くじらのオーロラ煮」です。クジラは、海の中で生活していますが、人間と同じほ乳類のなかまです。日本では、むかしからくじらを「捨てるところがない」ほど利用してきました。今日の給食でも使用している赤肉は、オーロラ煮にしたり、たつたあげやはりはり鍋で食べます。皮の部分はおでんのコロとして食べます。ひげやほねは、工芸品などに利用されます。赤肉は、体を作るもとになるたんぱく質が多く、脂肪が少ないです。今日のオーロラ煮を味わって食べてみてください。



たまねぎ	北海道	はくさい	愛知県	むきえだまめ(冷)	台湾
にんじん	鹿児島県	しょうが	高知県	もやし	ミンマー(工場:岡山)

ごみの分別口普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え: ①