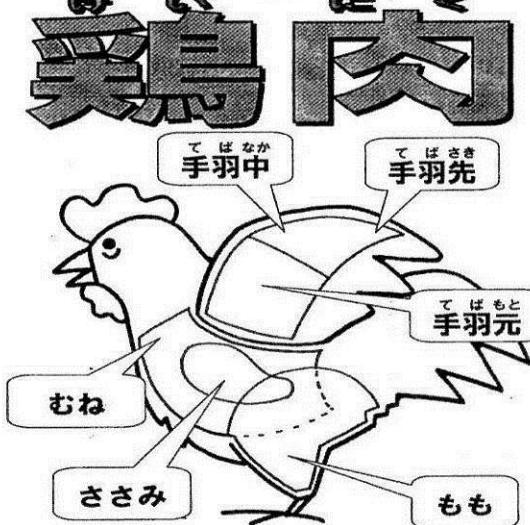


10月分の給食【10／1(水)～10／31(金)】

10月28日(火)



けいにく
鶏肉は、むね、もも、手羽
もと
元、手羽中、手羽先、ささ
みといった部位に分けられ
ます。それぞれの部位の特
ちょうを生かして、料理に
つか
使われています。

きょうのこんだて	
あげどりのねぎソースかけ	
あつあげとはくさいの	
うまい・みかん	
ごはん	
ぎゅうにゅう	
あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう・けいにく・ あつあげ
き	(おもにねつやちからのもとになる) ごはん・テンブン・あぶら・ さとう・ごまあぶら・ サラダあぶら・でんぶん
みどり	(おもにからだのちょうしをとのえる) しょうが・しろねぎ・はくさい・ たまねぎ・にんじん・にら・ みかん

クイズ 19 とりにく ぶい いちばんしほう すく
鶏肉の部位のうち、一番脂肪が少ないのはどこでしょう？

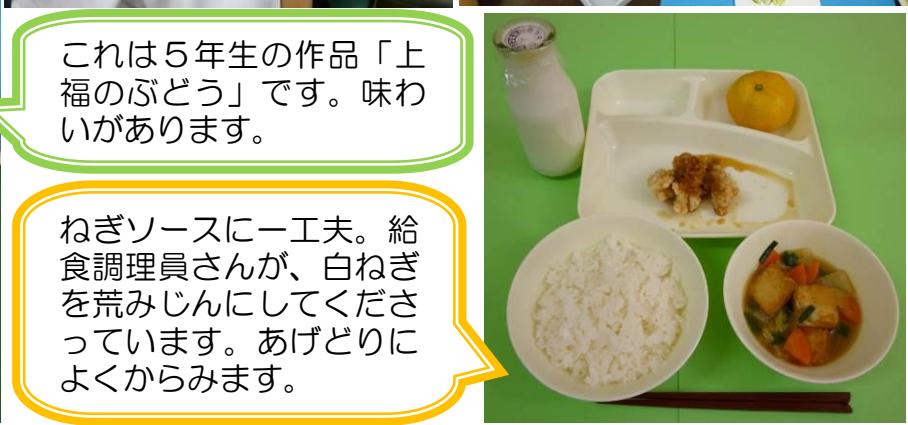
①ささみ

②むね

③もも

一口メモ

- 今日、1年生が地域の方に「絵手紙」を教えていただきました。画材は「ピーマン」です。お聞きしたところ、食育を意識して「ピーマン」を選ばれたそうです。それに応えるように、子どもたちの絵からも一筆からも、育てたり食べたりした「ピーマン」への愛着が感じられました。



白ねぎ	鳥取県	たまねぎ	北海道	にら	高知県
はくさい	長野県	にんじん	北海道	みかん	熊本県

ごみの分別□普通ごみ…牛乳キヤップ

□今日のプラごみ…牛乳フード