

10月分の給食【10/1(水)～10/31(金)】

11月4日(火)

じゅん び あと

きょう りょく

準備や後かたづけに協力しよう

給食当番は、協力して
安全に運んだり、盛りつけを
工夫したりしよう。

給食当番でない
人は、静かに待つなど
給食当番に協力
しよう。

後かたづけは、
全員でしよう。



きょうのこんだて

ピーフカレーライス

グリーンサラダ

うずらまめのグラッセ

きゅうにゅう

(おもにからだをつくる)

あか ぎゅうにゅう・ぎゅうにく・
うずらまめ

(おもにねつやちからのもとになる)

き ごはん・じゃがいも・
サラダあぶら・さとう・バター

(おもにからだのちょうしをととのえる)

みどり たまねぎ・にんじん・

グリンピース・セロリー・

キャベツ・きゅうり・

クイズ 1 食器をかたづけていると、スプーンの向きがちがって返されていました。こんなときどうしますか？

①自分は向きをそろえてかえす。

②自分もまちがった向きでかえす。

③あととの人のために、スプーンの向きを正しくする。

一口メモ

○給食の準備や後かたづけは、「奉仕の気持ち」や「思いやり」、それと「ルールを守る」がないとうまくはいきません。なぜなら、それらの仕事は自分だけではなく、人のためにするからです。たとえば、今日のカレーライス、早く配るだけではなく、きれいに盛り付けることは相手への「おもてなし」になります。

○「グラッセ」とはフランス語で、バターや砂糖を加えて煮ることです。「にんじんのグラッセ」、「マロングラッセ」はよく耳にしますね。今日は、「うずら豆」を使っています。

○「うずら豆」は、うずらの卵のような模様があるため、この名前がつきました。煮豆や甘なつとうに使われます。

○今日は、ミニバットに熱湯を 加えて30分間つけて、砂糖、塩、バターを加えて、焼き物機で150°C、90分間蒸し焼きにしています。



じゃがいも	北海道	にんじん	北海道	きゅうり	徳島県
たまねぎ	北海道	セロリー	長野県	うずら豆	北海道

ごみの分別□普通ごみ…牛乳カップ □今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え：③