

10月分の給食【10／1(水)～10／31(金)】

11月4日(火)

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

ビーフカレーライス
グリーンサラダ
うずらまめのグラッセ
きゅうにゅう

あか	(おもにからだをつくる) きゅうにゅう・きゅうにく・ うずらめ
き	(おもにねつやちからのもとになる) ごはん・じゃがいも・ サラダあぶら・さとう・バター
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・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(じぶん)は向き(むき)をそろえてかえす。 ②自分(じぶん)もまちがった向き(むき)でかえす。

一口メモ

- ③あと(あと)の人のため(ため)に、スプーン(む)の向き(む)を正(ただ)しくする。

○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、この名前がつけました。煮豆や甘なっとうに使われます。

○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℃、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…牛乳キャップ □今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え：③