

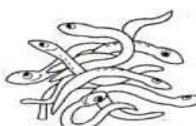
12月8日(月)

つく かた

ちりめんじゃこの作り方

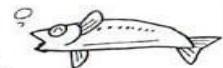
①水揚げした、まいわしやかたくちいわしなどの稚魚ちぎよ

(卵たまごからかえって間まもない魚さかな)を、塩水しおみずでさっと煮る。



②乾燥機かんそうきか、日当たりや風通しのよいところひあで乾燥かぜとおさせる。

かんそう



今日の給食では、大豆とあえて
「じゃこ豆まめ」にしているよ。

クイズ 6 関西では、「しらすぼし」の中でも、特にある状態のものを「ちりめんじゃこ」と呼ぶそうです?

①色が白い

②とても小さい

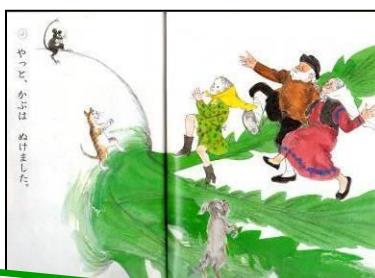
③よく乾燥かんそうしている

1個約800g、直径約13cmの徳島県産の大かぶです。

一口メモ

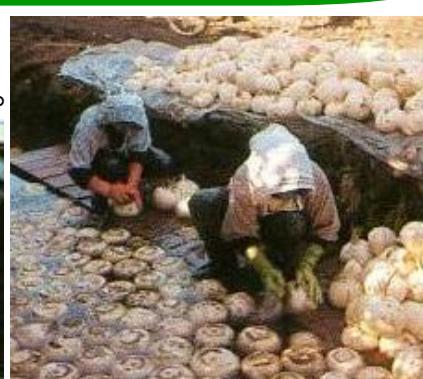
○今日の給食には、かぶが登場です。

日本では最も古くから食べられている野菜の一つで、「春の七草」の「すずな」のことです。



7月、1年生が国語の時間に「おおきな かぶ」を元気よく音読していました。

○京都名産の千枚漬けは、大かぶの「聖護院かぶ」で作ります。



昨年の「天王寺かぶら」の収穫風景です。中かぶです。

じゃがいも	北海道	ごぼう	青森県	かぶ	徳島県
たまねぎ	北海道	にんじん	長崎県	ゆず(果汁)	徳島県

ごみの分別□普通ごみ…牛乳キップ

□今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え：③

きょうのこんだて

けいにくとやさいのにもの
じゃこまめ
かぶのゆずふうみ
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・けずり ぶし・だいす・ちりめんじゃこ
き	(おもにねつやちからのもとになる) ごはん・じゃがいも・さとう・ でんぶん・あぶら・ いりごま(しろ)
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) たまねぎ・ごぼう・にんじん・ さんどまめ・かぶ・ ゆず(かじゅう)