

5月分の給食【5／1(金)～5／29(金)】

# 5月12日(火)

## わかたけ煮

はる しゅうかく 春に収穫される新わかめと新たけのこは、  
「春先の出会いもの」と言われ、煮ものや汁  
ものとして、よく組み合わせて使われます。



わかたけ煮は、わかめとたけのこの  
煮もののことです。

クイズ5 「たけのこ」は、青つと何になるでしょう？

- ①竹 ②えのきたけ ③しいたけ

### 一口メモ

○今日の「赤魚のしょうゆだれかけ」は、1切れがだいたい50gの切り身に冷凍されています。それに、塩で下味をつけ、ホテルパンに並べて、焼き物機で220℃、12分程度、蒸し焼きにします。

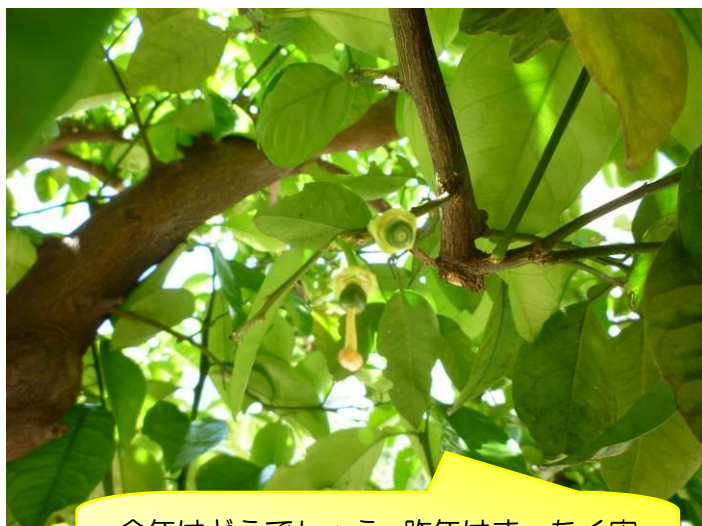
焼いた赤魚に、料理酒、みりん、  
うす口しょうゆで作ったたれをかけています。



あかうお(45cm)



○昨日に引き続き、上福島の自然です。植物の名前は何というでしょう。



今年はどうでしょう。去年はまったく実が  
なりませんでした。



放送室と保健室のところにある  
果樹です。

赤魚	ベーリング海	キャベツ	長崎県	青ねぎ	徳島県
まねぎ	大阪府	にんじん	徳島県	生わかめ	岩手県

クイズの答え：①