

6月分の給食【6/1(月)~6/30(火)】

6月23日(火)

つ く か た

ウインナーソーセージの作り方

- ① 豚などの肉をひき肉にする。
- ② 塩、さとう、香辛料、調味料などを加えて練り合わせる。
- ③ ひつじの腸などに詰める。
- ④ 煙でいぶしたあと、蒸す。(またはゆでる。)



クイズ17 「ウインナーソーセージ」の名前の由来は、どれでしょう?

- ①「ウインナー」という人が作った ②「ウイーン」という町 ③機械で「ウイーン」とかきませるから

一口メモ

○ウインナーソーセージは、オーストリアという国の「ウイーン」という町に由来しますが、直径20mm未満の太さのものをさします。では、フランクフルトソーセージはというと20~36mm未満の太さのものです。

○昨日は4年生が、今日は3年生が「玉造黒門越瓜」の「摘心」をしました。これは育てる上でとても大切な作業です。苗を植えて伸びたい放題にさせるのではなく、親づるを早いうちに摘んで、子づる、孫づるを育てて実をつけさせるためです。「摘心」をした親づるはこれからより太さがまし、土からの養分をしっかり吸い上げ、子や孫に養分を送り続けます。まるで「親心」ですね。



3年生がどこを切るのか観察しています。

4年生が雑草もぬいてくれました。

じゃがいも	熊本県	たまねぎ	佐賀県	パセリ	長野県
キャベツ	愛知県	にんじん	長崎県	三度豆	熊本県

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 : ②

きょうのこんだて

ワインナーのケチャップソース
スープ
さんどまめとコーンのサラダ
レーズンパン
ぎゅうにゅう

あ	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう ワインナー・けいにく
き	(おもにねつやちからのもとになる) レーズンパン・でんぶん さとう・じゃがいも サラダあぶら
み	(おもにからだのちようしをととのえる) キャベツ・たまねぎ にんじん・パセリ さんどまめ・コーン