

10月分の給食【10/1(木)～10/30(金)】

10月30日(金)

タンタンめんの作り方

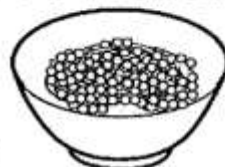
きょうのこんだて

タンタンめん
キャベツのあますづけ
さくらんぼ(かんづめ)
こくとうパン
ぎゅうにゅう

① ごま油でしょうが、にんにく、白ねぎ、牛と豚のひき肉をいためて、砂糖、こい口しょうゆ、テンメンジャン、赤みそで味つけし、肉みそを作る。



② スープでにんじん、もやし、中華めん、チンゲンサイを煮る。塩、こしょう、こい口しょうゆで味つけをして、すりごま、ラー油を加える。



③ ②のめんを盛りつけて、①の肉みそをのせる。

タンタンめんは、中国の四川料理を代表するめん料理の1つです。

クイズ21 給食のさくらんぼは、うすい黄色です。なぜでしょう？

今週は「生活振り返り週間」です。

一口メモ

①黄色の色をつけているから。 ②自然のままで色をつけていないから。

○今日の給食のさくらんぼは缶詰です。缶詰用のさくらんぼは「ナポレオン」という品種を使います。生で食べる6月頃出回る品種は「佐藤錦」です。日本産のさくらんぼは、アメリカ産とは違い、中まで赤くないのが特徴です。

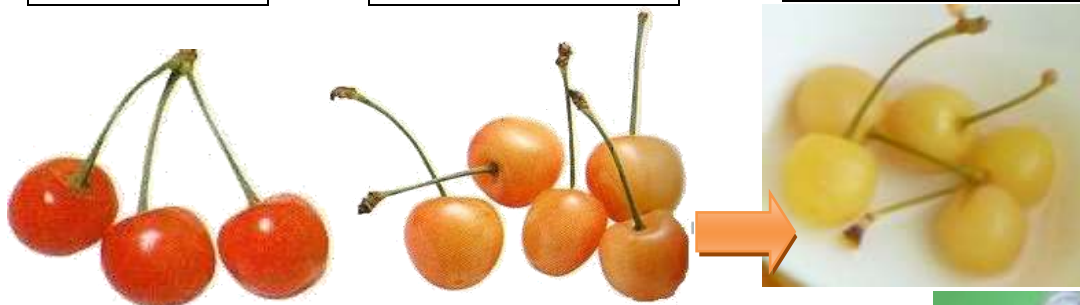
○みなさんがよく目にする、デザートに1つついている缶詰のさくらんぼは、赤い色素で染めています。ですから、中まで真っ赤です。

佐藤錦(生食用)

ナポレオン(加工用)

給食の缶詰(無着色)

市販缶詰(着色)



○そろそろ柿がおいしそうに実ってきました。来週あたり、各学年「柿狩り」ができそうですね。



2年(昨年)「柿狩り」



チンゲンサイ

長野県

白ねぎ

北海道

にんにく

青森県

にんじん

北海道

しょうが

高知県

キャベツ

愛知県

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