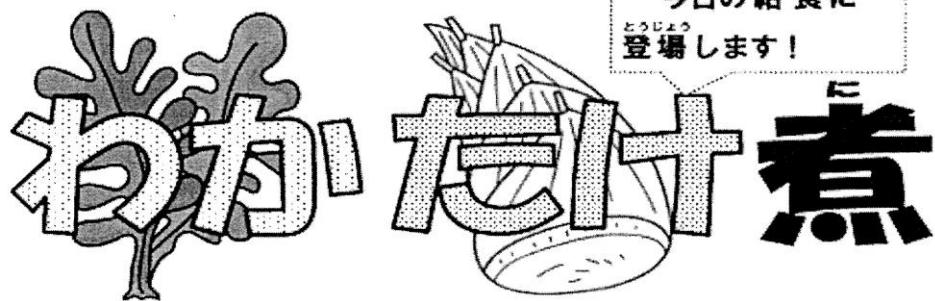


5月11日(水)



きょうのこんだて
今日の給食に
登場します!

わかめとたけのこは、どちらも春が旬の食べ物で「いっしょに料理をすると、とてもおいしくなる。」といわれています。

わかめとたけのこをいっしょに煮た料理のことを「わかたけ煮」といいます。

クイズ5「たけのこ」はどの部分を食べているでしょう？

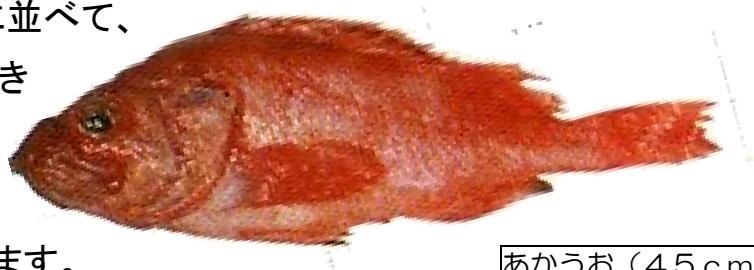
- ①は ②くき ③ね

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°C、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)

○今現在の、上福島のなし、りんご、はっさくの「花から実へ」です。



赤魚	ロシア	キャベツ	愛知県	青ねぎ	徳島県
たまねぎ	兵庫県	にんじん	熊本県	生わかめ	岩手県

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

あかうおのしょうゆだれかけ
みそしる
わかたけに
ごはん
ぎゅうにゅう

あ	(おもにからだをつくる)
か	ぎゅうにゅう・あかうお ぶたにく・うすあげ・あかもそ しろみそ・だしこんぶ けずりぶし・なまわかめ
き	(おもにねつやちからのもとになる) ごはん・さとう
み	(おもにからだのちょうしをととのえる) たまねぎ・キャベツ・にんじん
ど	たまねぎ・キャベツ・にんじん
り	あおねぎ・たけのこ