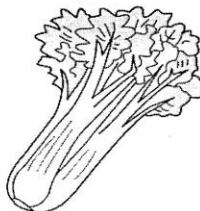


2月分の給食【2/1(水)~2/28(火)】

2月24日(金)

セロリー



セロリーは、かおりの強い野菜です。
生で食べたり、炒めものにしたりするほか、肉や魚の
くさみをとるために使われることもあります。
煮込み料理やスープにセロリーを入れると、風味と
コクが増しておいしくなります。
今日の「ハヤシライス」に使われています。

きょうのこんだて

ハヤシライス
カリフラワーとコーンのピクルス
みかん(かんづめ)
ぎゅうにゅう

あ	(おもにからだをつくる)
か	ぎゅうにゅう・ぎゅうにく
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 サラダあぶら・こむぎ
み	(おもにからだのちょうしをととのえる)
ど	たまねぎ・にんじん・セロリー
り	グリンピース・カリフラワー コーン・みかん(かん)

今週は「生活振り返り週間
です」です。

クイズ18 ハヤシライスの「とろみのもと」は何という名前でしょう?

- ①ソース ②ルウ ③スープ

一口メモ

★3年生がお礼の肥料やりをした後、上福島のはっさくを味わいました。はっさくは、冬休み前に収穫したものですが、皮にしっかり守られて果汁がたっぷりでした。



一人ひとりが感謝しながら、最後の肥料やりをしました。

はっさくは、あまさやすっぱさ、にがさもありました。

じゃがいも	北海道	にんじん	愛知県	カリフラワー	徳島県
たまねぎ	北海道	セロリー	静岡県	コーン(冷)	北海道

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳キャップ □プラごみ…牛乳フード

クイズの答え : ②