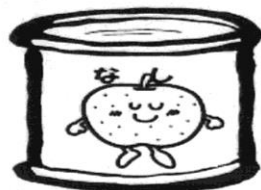


6月14日(水)

和なし(缶づめ)

和なしとは、日本なしのことです。
なしには、日本なしのほかに、西洋
なしがあります。



今日の給食の和なしの缶づめは、幸水・豊水・
二十世紀という名前のなしを使っています。

きょうのこんだて

ハヤシライス
キャベツのゆずドレッシング
わなし(かんづめ)
ぎゅうにゅう

| | |
|-----|---|
| あか | (おもにからだをつくる) ぎゅうにく、ぎゅうにゅう |
| き | (おもにねつやちからのもとになる) こむぎこ、さとう、 じゃがいも、サラダあぶら、 ごはん |
| みどり | (おもにからだのちょうしをととのえる) たまねぎ、にんじん、 グリーンピース、セロリー、 キャベツ、ゆず(かじゅう)、 わなし(かんづめ) |

クイズ10 ハヤシライスに入れた手作りのルウは、つぎのうちどっちでしょうか。

① ホワイトルウ ② ブラウンルウ

一口メモ

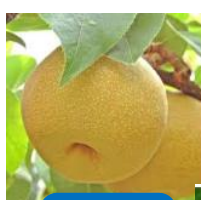
今週は「食育週間」です。

○給食のハヤシライスは、月曜日のスパゲッティミートソースと同じで、
小麦粉をサラダ油で30分間褐色になるまでいためたブラウンルウを
加えて作ります。また、今日のハヤシライスは、サラダ油を熱して、
一番にセロリーを香りよくいためました。
味付けには、コクやうまみを出すために、
ケチャップ、トマトピューレ、デミグラスソース
などで味付けして煮込みました。

○デザートには、和なしの缶詰がです。
和なしは、日本のなしです。
なしの種類は、幸水、豊水、二十世紀です。



セロリー



幸水



豊水



二十世紀



○学校では、毎月、学校の給食関係職員と学校薬剤師の浜野先生
とともに、食中毒等の事故を未然に防止して、学校給食の充実向上を図るために、
衛生管理の点検や給食に関する話し合いを行っています。

| | | | | | |
|-------|-----|--------|-----|------|-----|
| セロリー | 長野県 | たまねぎ | 大阪府 | にんじん | 徳島県 |
| じゃがいも | 熊本県 | ゆず(果汁) | 徳島県 | 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