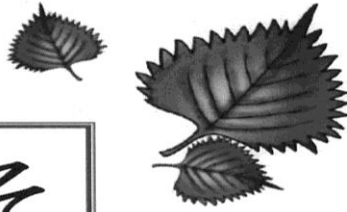


10月27日(金)

給食では味つけして乾燥させたものを使います。
今日の、「キャベツの赤じそあえ」に使っています。

あか
赤じそ

- 赤じそは、さわやかな香りがあり、こい赤紫色をしています。
- 赤じそは、おもに梅干しの色づけや、しそジュースなどに使われます。



きょうのこんだて

ぎゅうにくのきんぴらちらし
みそしる
キャベツのあかじそあえ
ぎゅうにゅう

あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにく、こんぶ(ふんまつ) きざみのり、うすあげ、あかみそ しろみそ、だしこんぶ、けすりぶし ぎゅうにゅう
き	(おもにねつやちからのもとになる) じゃがいも、サラダあぶら、 さとう、ごはん
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) ごぼう、にんじん、もやし ブロッコリー、キャベツ あおねぎ、しめじ

クイズ19 今日(きょう)はまぜごはん(混ぜごはん)です。まぜごはん(混ぜごはん)のときと白いごはん(白ごはん)のとき(とき)に使用するお米(こめ)の量は同じ(おな)でしょうか。

① 同じ ② ちがう

今週は「生活振り返り週間」です。

一口メモ

○今日の「キャベツの赤じそあえ」に使用している赤じそは、乾燥

させたものです。さわやかな香りをあえものにつけています。

○今日の牛肉のきんぴらちらしは、学校で炊いたごはん(炊きたごはん)と

あまからく味つけした具を給食室で混ぜます。

給食のお米は、北海道の「おぼろづき」という種類の米です。

無洗米(むせんまい)です。米を量って、米の1.3倍の水を入れて1時間置いてからスイッチをいれます。



赤じそ



給食の赤じそ



無洗米おぼろづき

水を入れています



たきあがったごはん(炊きあがったごはん)と混ぜています



○昨日、1年生が地域の方々(地域の方々)にいてねいに

教えていただいて描いた

「絵手紙」です。

味のあるみかんの絵に
いやされます。



じゃがいも	北海道	にんじん	北海道	青ねぎ	徳島県
ごぼう	青森県	キャベツ	群馬県	しめじ	長野県

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳キャップ、きざみのりの袋 □ 今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え：②