

# 11月9日 (木)

きょうのこんだて

- かつおのガーリックマヨネーズ焼き
- スープ
- キャベツとさんどまめのサラダ
- レーズンパン
- ぎゅうにゅう

## 準備や後かたづけを協力しよう

給食当番は、思いやりと責任をもって活動します。

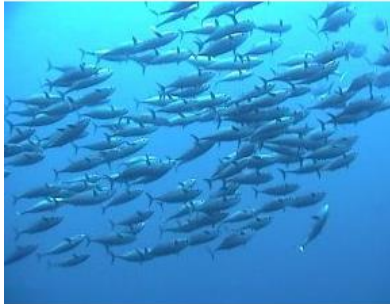


クラス全員で協力して、安全に行うことが大切です。

クイズも かつおは、春と秋が旬の魚です。  
秋が旬のかつおの別名は、つぎのうち、どちらでしょう。  
① 初がつつお ② 戻りがつつお

### 一口メモ

○今日は「かつおのガーリックマヨネーズ焼き」です。  
かつおの旬は、春と秋の2回あります。



かつおは、春に黒潮にのって日本にきます。その後、8月ごろに北海道まで北上して、9月になると親潮が強まってきて、Uターンを始めます。Uターンを始めた時期が2回目のかつおの旬になります。春のかつおを「初がつつお」、



秋のかつおを「戻りがつつお」といいます。戻りがつつおの方が、初がつつおより脂がのっています。

○スープには、秋から冬に旬をむかえる野菜として、カリフラワーを使用しています。花のつぼみの部分を食べる野菜です。カリフラワーの色が白いのは、つぼみの部分に太陽が当たらないように、大きな外葉を内側におりこんで育てているからです。



キャベツ	茨城県	にんじん	北海道	カリフラワー	徳島県
たまねぎ	愛媛県	パセリ	長野県	にんにく	青森県

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