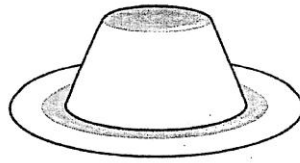


12月4日(水)

プリン



プリン^うはイギリス^{にっぽん}生まれのデザートです。日本ではカスタードプディングのことをプリンとよんでいます。もともとはなが^{こうかい} 長い航海に出ていたある船^{ふね}の料理人^{りょうりにん}が、パンくず^{こむぎこ}や小麦粉、たまごなどのありあわせの材料^{ざいりょう}を混ぜ^ま合わせ、味つけ^{あじ}してナプキン^{なぷきん}に包^{つつ}んで煮^にたものに、チーズ^{ちーず}をふりかけて食^たべたのが始まり^{はじ}だといわれています。

きょうのこんだて

ぎゅうにくのデミグラスソースに
はくさいのスープ
やきプリン
レーズンパン
ぎゅうにゅう

あ か	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう・ぎゅうにく・ ベーコン・けいらん
き	(おもにねつやちからのもとになる) レーズンパン・オリーブあぶら・ さとう・クリーム
み ど り	(おもにからだのちようしをととのえる) たまねぎ・むきえだまめ・ マツシュルーム・はくさい・ にんじん・パセリ

クイズ3 ミニバットのプリン^{した}の下^{みず}にしいてあった「カラメルソース」は、水とあるものでつくりま

それは何^{なん}でしょう?

①さとう

②しょうゆ

③こむぎこ

一口メモ

○「歯と口の健康強調週間」の3日目です。今日のかむかむメニューは、牛肉のデミグラスソース煮に入っている「牛肉」です。しっかり30回かみましょう。

○明日、6年生が家庭科で「おせち料理」にチャレンジします。今では「おせち料理」はお正月のごちそうというイメージですね。しかし、その由来を学ぶと、私たち日本人は、こんなにさ

伊達巻

紅白かまぼこ

ごまめ

煮しめ

黒豆

きんとん

卒業生が作ったおせち料理です。

黒豆…一年中「まめ(まじめ)」に働き、「まめ(健康的)」に暮らせるようにという願い

きんとん…「金団」と書き、その色から、財産や富が得られますようにという願い

ごまめ…「田作り」ともいい、稲の豊作を願う気持ちや五穀豊穡の願い

伊達巻…巻物(書物)を表し、知識が増えますようにという願い

○「きんとん」の材料のさつまいもは、1・2年生からおすそ分けしてもらいます。「煮しめ」のだいこんも、収穫の時期があれば、3・4年生におすそ分けしてもらえましたね。ちょっと残念。でも、きっとこんなふうに、身近な食材で食文化は築かれてきたのでしょうね。

産地調べ

たまねぎ	北海道	はくさい	茨城県	パセリ	静岡県
むき枝豆(冷)	台湾	にんじん	長崎県	オリーブ油	イタリア

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: ① 砂糖を200℃近くまで熱すると褐色になります。風味と着色に使います。