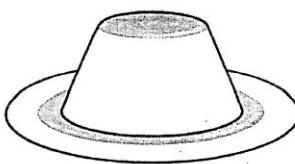


12月4日(水)

プリン



プリンはイギリス生まれのデザートです。日本ではカスタードブディングのことをプリンとよんでいます。もともとは長い航海に出でていたある船の料理人が、パンくずや小麦粉、たまごなどのありあわせの材料を混ぜ合わせ、味つけしてナフキンに包んで煮たものに、チーズをふりかけて食べたのが始まりだと言われています。

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	(おもにからだをつくる)
か	ぎゅうにゅう・ぎゅうにく・ ペーコン・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	(おもにからだのちょうしをととのえる)
ど	たまねぎ・むきえだまめ・
り	マッシュルーム・はくさい・ にんじん・パセリ

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

それはなんでしょう?

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、こんなにさやかな願いを持ちながら生きてきたんだなあということに気づかされます。

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、稻の豊作を願う気持ちや五穀豊穣の願い

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年生からおぞ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年生におぞそ分けしてもらいましたね。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か。

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°C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。