

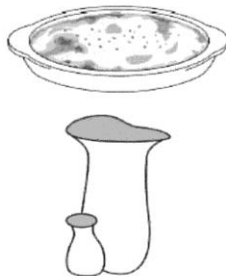
12月22日(金)

エリンギ

今日の「きのこのドリア」に、
エリンギ、マッシュルーム、
しめじが入っています。

エリンギは、イタリア、フランス、ロシアな
どで山や野に自然に生えているきのこです。

もともと日本にはないきのこでしたが、平成
5年に愛知県で、はじめて栽培に成功しまし
た。おがくずや栄養分を入れたびんで栽培され
ています。



きょうのこんだて

けいにくとじゃがいものスープに
きのこのドリア
りんご
ライむぎパン
ぎゅうにゅう

あか	(おもにからだをつくる) けいにく、ベーコン、 ふんまつチーズ、 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、せいはくまい、 サラダあぶら、クリーム パンこ、こむぎこ ライむぎパン
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) たまねぎ、キャベツ、だいこん にんじん、さんどまめ、しめじ エリンギ、マッシュルーム グリーンピース、りんご

クイズ16 きょうの給食では、3種類のきのこを使っています。給食で利用できる
きのこは、何種類あるでしょうか。

① 5種類 ② 6種類 ③ 7種類

一口メモ

○今日の給食は「きのこのドリア」です。ドリアは、バターライスに
ホワイトソースをかけてオーブンで焼いた料理です。
給食では、ベーコン、たまねぎ、しめじ、エリンギ、マッシュルーム
をいためて、湯につけた米、グリーンピース、クリーム、からいりした
小麦粉、牛乳を加えて煮たものをクラスごとの容器に入れて、
粉末チーズ、パン粉をふりかけて230度で25分間焼きました。

今週は、「食育
週間」です。



米はお湯に30分
つけました。



エリンギ



しめじ



マッシュルーム

【おまけクイズ】

バターライスにホワイトソースをかけて焼くドリアは、実は日本で考え出された料理です。
日本のどこで考え出された料理でしょうか。

① 東京都渋谷 ② 神奈川県横浜 ③ 大阪府堺

じゃがいも	北海道	にんじん	長崎県	キャベツ	愛知県
だいこん	鹿児島県	たまねぎ	北海道	エリンギ	長野県

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：③ おまけクイズの答え：②