

12月分の給食【12/2(月)～12/24(火)】

12月9日(月)

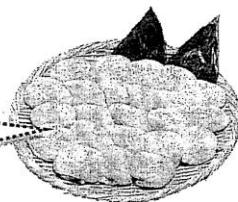
ほたて貝

うまい成分が
とても多く含ま
れています。



たんぱく質が
多く含まれてい
ます。

給食では、ほたて貝の
貝柱の部分を食べます。



クイズ6 給食で使っている「ほたて貝」は、どこの海でとれたものでしょう？

①沖縄県

②大阪府

③北海道

一口メモ

○今日の「ほたて貝のクリームシチュー」の主役です。食べやすい大きさにカットされ、冷凍状態で届きます。

○ほかに、鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、ほうれん草、にんじん、マッシュルームを、ホワイトルウで煮こんでいます。

○プチトマトは、このよう



に箱詰めされて届きます。今日は、香川県産です。どれもつやつやで、おいしそうです。

○たわわに実をつけ、

私たちに自然の恵みをくれた「上福の柿」も、今はほとんど葉を落とし、冬支度です。



今日現在の「上福の柿」

きょうのこんだて

ほたてがいのクリームシチュー

きゅうりのピクルス

プチトマト

ごくとうパン

ぎゅうにゅう

あ (おもにからだをつくる)

か (ぎゅうにゅう・ほたてかいばしら・
けいにく)

き (おもにねつやちからのもとになる)
ごくとうパン・こむぎこ・
じゃがいも・サラダあぶら・さとう)

み (おもにからだのちょうしきととのえる)
ど (たまねぎ・ほうれんそう・にんじん・
マッシュルーム・きゅうり・プチトマト)

ほたて貝柱（カット）



10月25日撮影

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