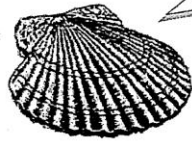


12月分の給食【12/2(月)～12/24(火)】

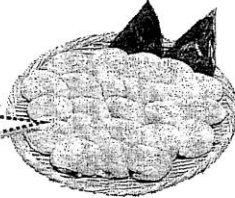
# 12月9日(月)

## ほたて貝

うまみ成分が  
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。

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

こくとうパン

きゅうにゅう

あ か	(おもにからだをつくる) きゅうにゅう・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) こくとうパン・こむぎこ・ じゃがいも・サラダあぶら・さとう
み ど り	(おもにからだのちょうしをととのえる) 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

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」



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