

2月 6日 (火)

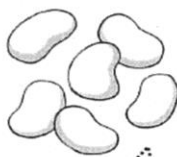
おお ふく まめ
大福豆

おおふくまめ
大福豆は、いんげん豆の1つです。

いんげん豆のほとんどは北海道で
栽培されています。

9月ごろ収穫され、給食では、煮もの
として登場します。

「関東煮」は、「うずら卵」の個別対応献立です。



きょうのこんだて

かんとくに
あますあえ
おおふくまめのものにもの
ごはん
ぎゅうにゅう

あか	(おもにからだをつくる) けいにく、うずらたまご ちくわ、ひとくちがんも けずりぶし、おおふくまめ 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 さとう ごはん
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) もやし、にんじん、 だいこん

クイズ4 つぎのうち給食で使ういんげん豆のなかまは、どれでしょうか。

- ① あずき ② うずら豆 ③ だいず

一口メモ

○今週は「歯と口の健康強調週間」です。

今日のかむかむメニューは、ごはんです。意識して一口30回
かむようにしましょう。

○今日の給食には、「大福豆の煮もの」が夫斯基。

大福豆はいんげん豆の種類の1つで、大福類と呼ばれています。

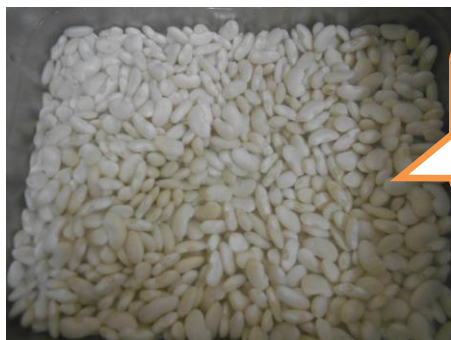
市場に出回るいんげん豆の大部分は北海道のもので占められて

います。大福豆は主に北見、胆振地方で生産されています。

給食では、乾燥の大福豆を熱湯に30分間ひたして、

砂糖、塩、うす口しょうゆで味つけして、焼き物機で

150度で90分間煮ました。



大福豆を熱湯につ
けているところ
です。

今週は「歯と口の健康強調週間」です。

2月 今週の目標



健康で安全な生活をしよう。

ていねいに
は
歯をみがこう。

北海道胆振地方



平成29年5月27日現在

じゃがいも	北海道	にんじん	愛知県	大福豆	北海道
だいこん	長崎県	こんにゃく	群馬県	もやし	ミャンマー(工場: 岐阜)

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: ②