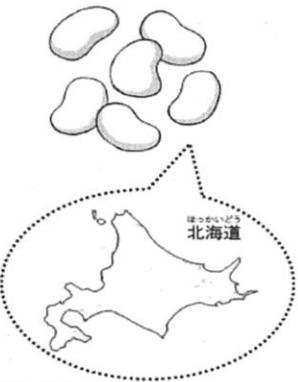


2月 6日 (火)

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

かんとうに
 あますえ
 おおふくまめのもの
 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、うすらたまご 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。
 ① あずき ② うずら豆 ③ だいす

一口メモ

○今週は「歯と口の健康強調週間」です。

今週は「歯と口の健康強調週間」です。

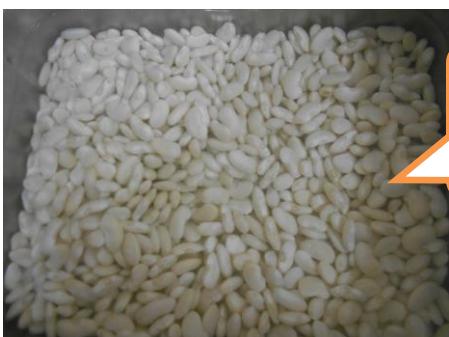
今日のかむかむメニューは、ごはんです。意識して一口30回かむようにしましょう。

○今日の給食には、「大福豆の煮もの」がつきます。

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。



2月 今週の目標



ていねいに
 歯をみがこう。

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