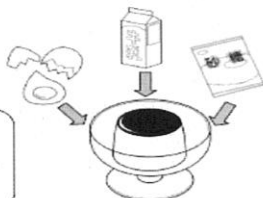


2月 13日(火) プリン

「プリン」は、^{たまご}卵、^{ぎゅうにゅう}牛乳、^{さとう}砂糖で作るイギリス^う生まれのデザートです。もとの名前^{なまえ}は「プディング」でしたが、日本では「プリン」とよばれるようになりました。

今日は、かぼちゃペーストを使ったかぼちゃのプリンが登場します。



きょうのこんだて

ぎゅうにくのデミグラスソースに
コーンスープ
かぼちゃのプリン
おおがたコッペパン
ソフトマーガリン
ぎゅうにゅう

あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにく、ベーコン けいらん ぎゅうにゅう
き	(おもにねつやちからのもとになる) サラダあぶら、さとう クリーム、おおがたコッペパン ソフトマーガリン
みどり	(おもにからだのちようしをととのえる) グリッピース、たまねぎ、にんじん、 にんにく、りんごピューレ スイートコーン(かん)、はくさい コーン、パセリ、かぼちゃ(ペースト)

クイズ8 つぎのうちたまごを使用している給食のこんだては、どれでしょうか。

① スイートポテト ② フルーツしらたま ③ もものクラフティ

一口メモ

○今週は「食育週間」です。給食に関することなどいろいろな食について考える週間としましょう。

今週は「食育週間」です。

○今日の給食のデザートに「かぼちゃのプリン」がです。

プリン^{けいらん}は、^{ぎゅうにゅう}鶏卵や牛乳、^{さとう}砂糖などをまぜ、蒸したり、オーブンで焼いたりして作る洋菓子^{ようがし}です。日本には「カスタードプディング」が伝わり、それが変化して「プリン」とよばれるようになりました。給食のかぼちゃのプリン^{けいらん}は、^{えきらん}鶏卵(液卵)、かぼちゃペースト、牛乳、クリーム^{さとう}をよくまぜて、210度で30分間焼き物機^むで蒸し焼きにしました。



給食では、卵の使用量が多いときに、卵での食中毒をふせぐために、^{えきらん}液卵を使います。



かぼちゃのペースト



【おまけクイズ】 給食では、焼きプリンも今までに登場しています。

何月に焼きプリンがでたでしょうか。

① 10月 ② 11月 ③ 12月

たまねぎ	北海道	にんじん	愛知県	にんにく	青森県
はくさい	愛知県	パセリ	香川県	かぼちゃ(ペースト)	北海道

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：③