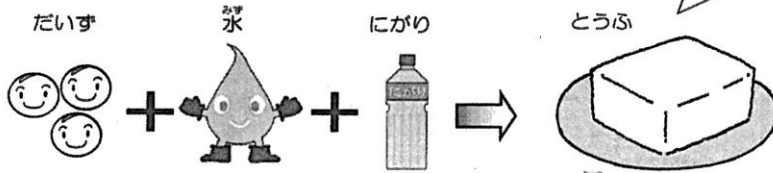


12月分の給食【12/2(月)～12/24(火)】

12月12日(木)

なに
どうめは何からできている？

豆腐を1丁つくるためには、だいずを350～450粒ほど使うそうですよ。



豆腐は、だいずを使って作られるたべものです。

※ にがり…海水から塩を取り出した後にできる、ミネラルを多く含む粉や液体のこと。
豆腐を固めるはたらきがある。

きょうのこんだて

とうふハンバーグ

ウインナーとじゃがいものスープに

ぼうチーズ

しょくパン

(いちごジャム)

ぎゅうにゅう

あ	(おもにからだをつくる)
か	ぎゅうにゅう・ツナ(かんづめ)・ とうふ・ウインナー・ぼうチーズ
き	(おもにねつやちからのもとになる) しょくパン・ (いちごジャム)・ でんぷん・さとう・じゃがいも
み	(おもにからだのちょうしをととのえる)
ど	たまねぎ・キャベツ・にんじん・
り	さन्दまめ・しめじ・コーン

クイズ9 次の食べものの中で、「大豆」から作られるものではないものはどれでしょう

①ひとくちごぼうてん

②きなこ

③豆腐乳

給食の「豆腐」です。少しかためです。

一口メモ

○今日の「豆腐ハンバーグ」の作り方は、油をきったツナ、でんぷん、たまねぎ、砂糖、塩、こい口しょうゆを合わせ、練るようによく混ぜ、さらに豆腐を加えてよく混ぜます。そして、給食調理員さんが一人1個ずつにまとめてくださいます。焼き物機で蒸し焼きにします。

○食物アレルギーに配慮して、従来使用していた鶏卵や練りごまを使用せず、ツナと豆腐を増やしています。小袋のケチャップがついています。

○昨日の5年生の調理実習の様子を紹介します。

手作りのランチョンマットとともに…



ご飯が炊ける様子を観察しました。

クイズの答え：①



教科書「わたしたちの家庭科」

しっかりかんで、玄米を味わいました。

「だし」の味比べをしました。



こんぶ

かつお

こんぶとかつお

にぼし

粉末だし