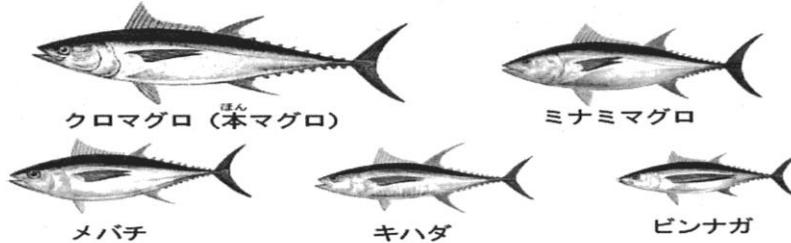


4月 25日(水)

まぐろの種類

いろいろな種類のまぐろがありますが、代表的なまぐろは次の5種類です。



きょうのこんだて

まぐろのオーロラに
さといもとやさいのふくめに
キャベツのうめふうみ
ごはん
ぎゅうにゅう

あか	(おもにからだをつくる) まぐろ、あかみそ、けいにく けずりぶし、ぎゅうにゅう
き	(おもにねつやちからのもとになる) でんぶん、あぶら、さとう さといも、ごはん
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) しょうが、たまねぎ、にんじん むきえだまめ、しいたけ キャベツ、ばいにく

クイズ12 まぐろは、ねているときは、海の底でじっとしている。 ① ○ ② ×

一口メモ

○今日の主菜は、「まぐろのオーロラに」です。給食で使用しているまぐろは、キハダマグロです。

キハダマグロは、大きいもので2メートル重さは、200キログラムもあります。

ヒレが旗のように黄色いので、キハダと名前がつきました。

給食は、さいころ状に切ったまぐろに下味をつけて、でんぶんをまぶして油であげたあとに、オーロラソースをからめました。

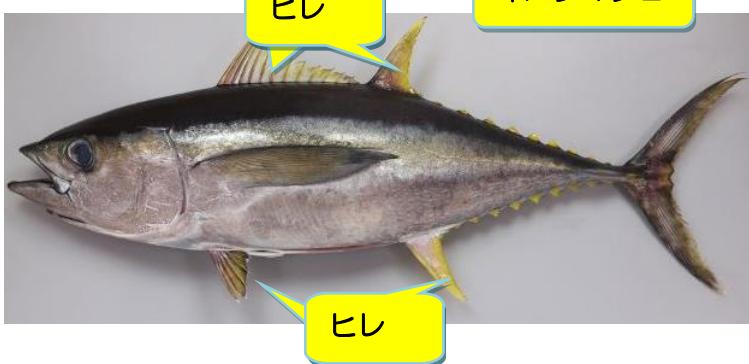
オーロラソースは、赤みそ、さとう、ケチャップで作る赤いたれです。オーロラには、あけぼのという意味があります。あけぼの(夜明けのこと)の赤をイメージして「オーロラ煮」と名前をつけました。

○副菜は、「キャベツのうめふうみ」です。



蒸したキャベツに、ばいにく、さとう、す、うす口しょうゆで作ったたれであいました。

ばいにく



キハダマグロ



うめの花

キャベツ	兵庫県	にんじん	徳島県	さといも(冷)	宮崎県
たまねぎ	佐賀県	しょうが	高知県	しいたけ	愛媛県

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②