

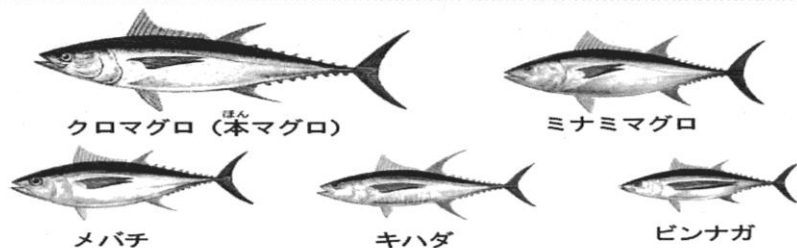
4月 25日(水)

まぐろの種類

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

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。



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) でんぷん、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。○か×か。

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、でんぷ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
作ったたれであえました。

ばいにく



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

