

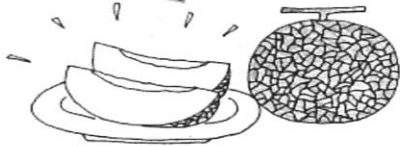
6月6日 (水)

クインシーメロン

きょうのこんだて

- カレードリア
- スープ
- クインシーメロン
- おさつパン
- ぎゅうにゅう

今日の給食には、網目のある、**クインシーメロン**が登場します。



クインシーメロンは、甘くてやわらかく、食べやすいメロンです。
オレンジ色をしているのが特徴で、「カロテン」を多く含んでいます。

き	(おもにエネルギーのもとになる) せいはいくまい、サラダあぶら クリーム、パンこ じゃがいも、おさつパン
あか	(おもにからだをつくる) けいにく、ふんまつチーズ ぶたにく、ぎゅうにゅう
みどり	(おもにからだのちようしをととのえる) たまねぎ、グリーンピース キャベツ、にんじん、パセリ クインシーメロン

クイズ4 米を使った料理のドリアは、どこの国で考えられた料理でしょうか。
① 日本 ② フランス ③ イタリア

一口メモ

○今日のデザートに「クインシーメロン」がついています。
クインシーメロンは、あみ目のあるネットメロンです。
クインシーメロンは、果肉がオレンジ色で、まろやかなあまみとなめらかなしたざわりが楽しめます。
クインシーメロンには、カロテンが多くふくまれています。
クインシーメロンの名前は、オレンジ色の果肉で女王をあらわす「クイーン」とカロテンが多くふくまれている「ヘルシー」を組み合わせた名前です。



○昨日、6年生が「フライパンを使って朝食のおかずを作ろう」で野菜いためとスクランブルエッグを作りました。



ねこの手で野菜をおさえて、上手に切っていました。



野菜いためとスクランブルエッグを同時に調理しています。スクランブルエッグは、すぐにできました。



6年生のみなさんは、これで朝食の用意もできそうですね。時間に余裕のあるときに家族の方に作ってみましょう。

じゃがいも	熊本県	にんじん	徳島県	パセリ	香川県
たまねぎ	佐賀県	キャベツ	長崎県	クインシーメロン	茨城県

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：①