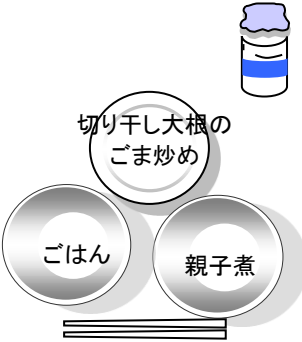
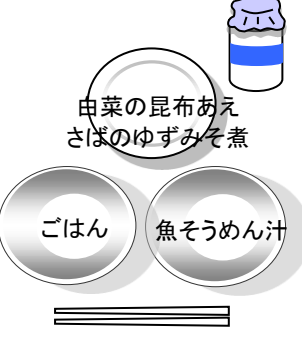
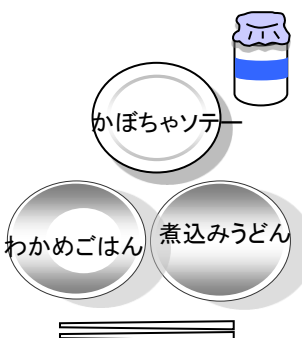
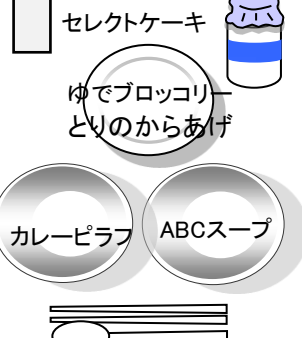


今週の給食 12月 ちょこっと食育 No. 3		
17日 月曜日		おやこに 親子煮について 17日(月)
		きょう おやこに せつめい おやこに なに なに おやこ せいまい とりにく 今日は親子煮について説明します。親子煮というのは、何と何がいって親子でしょう？正解は、鶏肉 たまご きょう おやこに おやこんぶり すく ぐだくさんに とりにくたまびい と卵です。今日の親子煮は親子丼とちがいで、おつゆが少なく、具沢山の煮ものです。鶏肉と卵以外に、 しよくざい どんな食材がいっているでしょう？じゃがいも、たまねぎ、にんじん、グリーンピース、ちくわがはいって とく おお います。特に多いのがじゃがいもです。じゃがいもは、ねつ ちから はたら さむ じき からだ ぽかぽかにしてくれる食べ物です。しっかりと食べて体の中からあたたまりましょう。
18日 火曜日		とうじ 冬至について 18日(火)
		きょう はや としこ うお じる とうじょう さか 今日はちょっと早いです。年越しそばならぬ魚そうめん汁の登場です。そばではなく、お魚 めんとしこ た ほそ の麺がはいっています。年越しに、そばを食べますが、あれはなぜでしょう？そばは、細くて なが ちょうじゆいみ かんたん き ことし わる 長いことから、長寿を意味します。また、そばは、はしで簡単に切れることから、今年の悪い き す いみ とち そだ ちからづよ ことは切り捨てようという意味があります。また、そばややせた土地でも育つので、力強さに あやかろうという意味があります。地域のよっては、年越しうどんや年越し魚をたべるところも ちいき としこ としこ ざかな あります。
19日 水曜日		うどんについて 19日(水)
		やまぐち けんさん こむぎこ つく ゆらい せつめい うどんは、山口 県産の小麦粉をから作られています。うどんの由来について説明します。 むかし、ちゅうごく こむぎこ みず にほん ねつ 昔、中国では、小麦粉を水でねったものを「とん」とよんでいました。日本では、うどんは熱く た おん じ つか おん して食べるので、「温」という字を使って、「温とん」というようになり、これがだんだんなまっ て、「うどん」というようになりました。にほん さんち ぐんまけん じょうし 日本のうどんの産地はたくさんあります。群馬県の上州 うどん、 なごや かがわけん やまなしけん ゆうめい うどん、 名古屋のきしめん、香川県のさぬきうどん、山梨県のほうとうなどが有名です。
20日 木曜日		セレクトケーキについて 20日(木)
		きょう ことしさいご きゅうしよく ちか きょう 今日は、今年最後の給食です。クリスマスも近いこともあり、今日はクリスマスメニューです。 しゅ セレクトケーキは3種のケーキからのセレクトです。ショコラ、スノーロール、オムレットケーキ の3種です。あなたは、何を選びましたか？一番人気は、ショコラです。そして、スノーロー ル、オムレットケーキの順です。今年最後の給食です。マナーを守って、友達と楽しくいた じゅん ことしさいご きゅうしよく まも ともだちの きましょう。
21日 金曜日		

