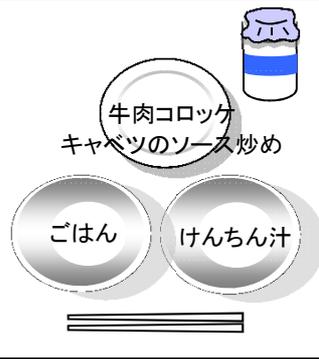
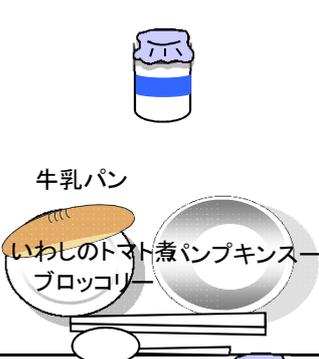
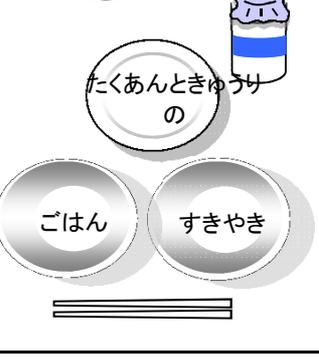


今週の給食 10月 ちょこっと食育 No. 5

<p>28日 月曜日</p>	 <p>白身魚の香草フライ ほうれんそうのソテー</p> <p>ごはん ぴかぴかトマトと じゃがいものスープ</p>	<p>おはなし給食</p> <p>10月の27日から11月9日まで、読書週間です。それにちなんで、給食でも、図書室の先生のおすすめの本に登場する食べ物給食に出すことになりました。今日は、「ぎょうれつのできるすうぷやさん」のぴかぴかまととじゃがいものすうぷの登場です。図書委員さんからの放送もききながら味わって食べましょう。</p>	<p>28日(月)</p>
<p>29日 火曜日</p>	 <p>牛肉コロッケ キャベツのソース炒め</p> <p>ごはん けんちん汁</p>	<p>けんちん汁について</p> <p>今日はけんちん汁について説明します。けんちん汁というのは、神奈川県にある建長寺というお寺のお坊様がつくった料理なので、それがなまって「けんちん汁」となりました。けんちん汁というのは、精進料理なので、本来はお肉をいれません。豆腐を油でいためて、だし汁をいれ、しょうゆ、塩味で味付けしたり、みそ味にしたりします。今日のけんちん汁は、だしをしっかりとって、しょうゆ、塩あじにしています。</p>	<p>29日(火)</p>
<p>30日 水曜日</p>	 <p>牛乳パン いわしのトマト煮 パンプキンスープ ブロッコリー</p>	<p>かぼちゃスープについて</p> <p>明日がハロウィンということで、今日、かぼちゃスープのかぼちゃについてです。ハロウィンでは、かぼちゃをくりぬいてランプにするのは、精霊を呼び込み悪霊を追い出すためです。もともとランプはカブで作っていましたが、ハロウィンがヨーロッパからアメリカに伝わった時、周りにかぼちゃがたくさんあり、カブより使いやすかったため、かぼちゃで作るようになったそうです。ハロウィンは「死者が戻ってくる日」「夏の終わり・冬のはじまり」の2つの意味があり、その日は、「収穫を祝うオレンジ」と「冬の長い夜を表す黒」を身につけるようになりました。</p>	<p>30日(水)</p>
<p>31日 水曜日</p>	 <p>たくあんときゅうりの の</p> <p>ごはん すきやき</p>	<p>すきやきについて</p> <p>今日は、すきやきについて説明します。すきやきは、田畑を耕す、鋤という農具の上に、鴨肉や鯨肉などをのせて焼いて食べたのがはじまりとされます。それが、やがて、薄く切った牛肉に野菜を入れて、しょうゆや砂糖などの調味料で煮込むようになりました。すきやきに卵をつけて食べる家庭があると思います。これは、関西ではじまった食べ方です。ぐつぐつ煮込んだものをそのまま口に入れてはやけどをしてしまうので、卵をつけてほどよい温度にするためだったそうです。すきやきの最後にうどんをいれるのは関東流です。地域によってすきやきの食べ方はさまざまです。</p>	<p>31日(木)</p>