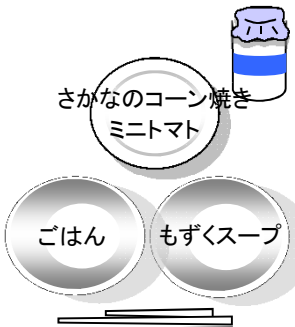
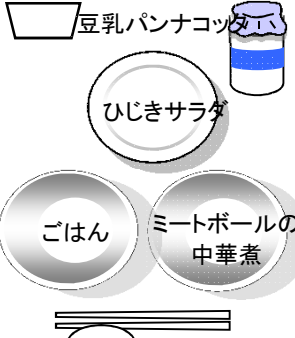
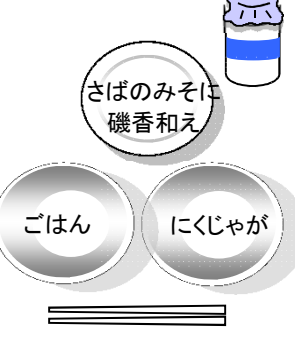
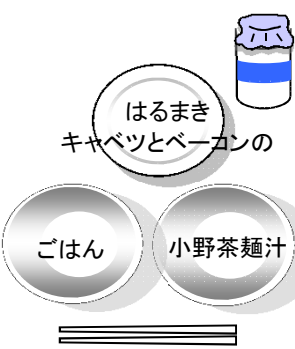


今週の給食 5月 ちょこっと食育 No. 2

11日 月曜日	 さかなのコーン焼き ミニトマト ごはん もずくスープ	トマトについて 11日(月) トマトの原産地はペルーです。江戸時代に日本に伝わり、その当時は鑑賞用でした。明治時代になって、北海道でさいばいされ、「赤なす」といわれていました。生で食べるより、トマトソース、ケチャップなどの加工品としての歴史が長いです。昭和になって、今までよりも酸味がよわく、トマトの青くささも少ない品種ができて、生でも食べられるようになりました。今日のミニトマトは宇部市のひがしきわの庄司のうえんでとれたトマトです。	
12日 火曜日	 豆乳パンナコッタ ひじきサラダ ごはん ミートボールの中華煮	パンナコッタについて 12日(火) 今日はパンナコッタについて説明します。パンナコッタはイタリアのお菓子です。イタリア語で「調理したクリーム」といいます。バニラやコーヒーなどをゼラチンでかためたもので、プルンとした食感が特徴です。今日のパンナコッタは豆乳をゼラチンでかためて、いちごソースをそえています。	
13日 水曜日	 牛乳パン アスパラとベーコンいため オレンジ わかたけうどん	わかたけうどんについて 13日(水) 今日はわかたけうどんについて説明します。わかたけというのは、わかめとたけのこを縮めたことばです。春先が旬のわかめや、たけのこのはいったうどんのことを、わかたけうどんといいます。山口県は、三方を海にかこまれ、わかめがとれます。また、たけのこは、宇部市のきべや小野といった、北部の地域でたくさんとれます。旬のたべものは、私たちの体を元気にしてくれます。もりもりたべましょう。	
14日 木曜日	 さばのみそに磯香和え ごはん にくじゃが	磯香和えについて 14日(木) 今日は磯香和えについて説明します。磯香和えというのは、磯の香のする料理のことをいいます。今日の料理には、のりが入った磯香和えです。磯の香がしませんか？のりは、山口県でとれたのりです。宇部市でも、岬や藤曲りでのりの養殖がさかんに行われています。今日の磯香和えには、こまつな、もやし、にんじんなどの野菜を入れてのりと和えています。	
15日 金曜日	 はるまき キャベツとベーコンの ごはん 小野茶麺汁	小野茶麺について 15日(金) 今日は小野茶麺について説明します。小野茶麺は、小野茶の粉末と小麦粉をねって作った麺です。宇部市の小野地区では、小野茶の生産がさかんです。100ヘクタールの大きな茶畑でお茶を生産しています。冬に濃い霧に覆われるこの地域では、お茶の栽培に適しているため、昔から栽培されています。茶畑に行くと、大きな扇風機のようなものが設置してあります。これは、ぼうそうファンとよばれ、お茶に霜がつくのを防ぐ機械です。新茶が伸びる4月は、まだまだ朝夕冷え込み、霜がおりると、芽がやけてしまい、お茶が収穫できなくなります。そこで、上空の温かい空気を送り込んで、霜がつかないようにしているのです。	