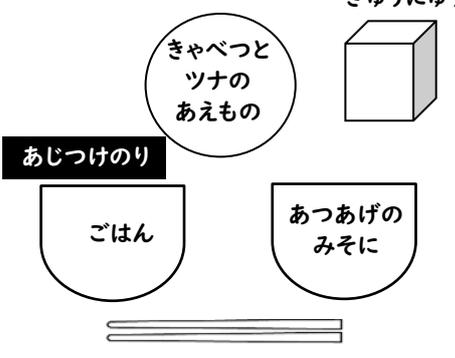
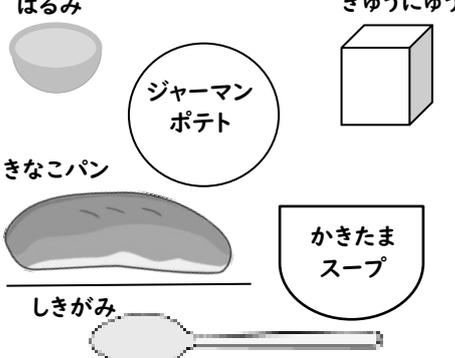
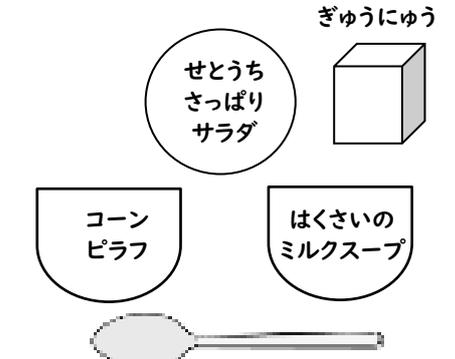
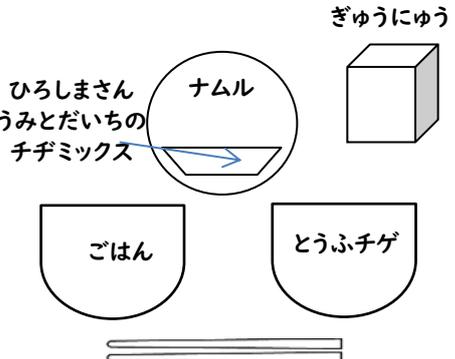
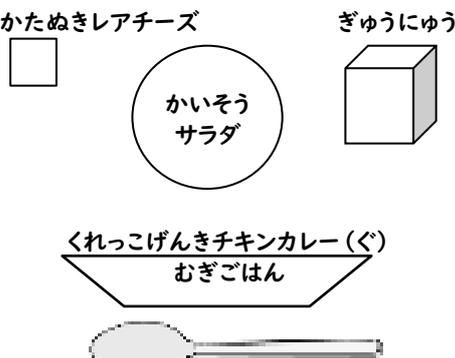


<p>二月 六日(月)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p>  <p>きやべつとツナのあえもの</p> <p>あじつけのり</p> <p>ごはん</p> <p>あつあげのみそに</p>	<p>のりひ</p> <h3>○海苔の日</h3> <p>きょうがつむいかのりひです。海苔は、はるか昔から日本で食べられてきた海産物の1つで、「大宝律令」に29種類の海産物の1つとして「海苔」が租税として納められたそうです。この大宝律令が施行された日を西暦に換算すると702年2月6日になるため、1966年に全国海苔貝類漁業協同組合連合会が記念日としたそうです。今日はそれにちなんで、給食に「味付けのり」を出しました。</p>
<p>二月 七日(火)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p>  <p>はるみ</p> <p>ジャーマンポテト</p> <p>きなこパン</p> <p>かきたまスープ</p> <p>しきがみ</p>	<h3>○ジャーマンポテト</h3> <p>ジャーマンポテトは、日本語に直すと「ドイツのじゃがいも」という意味の料理になりますが、ドイツには「ジャーマンポテト」という料理はなく、それに近い料理で、じゃがいもとベーコン、ソーセージなどを使った「シュベックカルトツフェルン」が、ジャーマンポテトのもとになった料理と考えられているようです。今日は、茹でたじゃがいもとベーコン、たまねぎでジャーマンポテトを作りました。</p>
<p>二月 八日(水)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p>  <p>せとうちざっぱりサラダ</p> <p>コーンピラフ</p> <p>はくさいのミルクスープ</p>	<p>ちょうみりょう</p> <h3>○調味料クイズ「こしょう」</h3> <p>【問題】香辛料の1つ「こしょう」のピリ辛い成分は、次のうちどれでしょう？</p> <ol style="list-style-type: none"> ① ピリピリやキャベジン ② ピリペンやチャビシン ③ カラカラやペプシン
<p>二月 九日(木)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p>  <p>ひろしまさんうみとだいちのチヂミックス</p> <p>ナムル</p> <p>ごはん</p> <p>とうふチゲ</p>	<p>ひろしまさんうみ だいち</p> <h3>○広島産海と大地のチヂミックス</h3> <p>ひろしまさんうみ だいち 広島産海と大地のチヂミックスは、今年度の「ひろしま給食」100万食メニューの1つで、府中町の小学6年生の児童が考えたメニューです。このメニューのアピールポイントは「広島海と大地の恵みを使い、五大栄養素全てを一度にとることができるチヂミ」です。今回は、瀬戸内の「たこ」と、広島産の「わけぎ」、「ねぎ」などを使って、チヂミを作りました。</p>
<p>二月 十日(金)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p>  <p>かたぬきレアチーズ</p> <p>かいそうサラダ</p> <p>くれっこげんきチキンカレー(ぐ) おぎごはん</p>	<p>しょくじ</p> <h3>○食事のマナー「食事の姿勢」</h3> <p>給食を食べているときの姿勢をちょっと確認してみましょう。背筋を伸ばして、姿勢よく給食を食べていますか？ 今日のように、お皿に料理が盛りつけられたとき、食器を持たずに顔を近づけて前かがみになりながら食べていませんか？ 姿勢よく食べることで食べ物の消化吸収もよくなります。良い姿勢を意識しながら、食事をしていきましょう。</p>

② ピリペンやチャビシン

こしょうのピリ辛^{から せいぶん}い成分は、ピリペンやチャビシン^いと言^いい、これら^いの成分^{せいぶん}は辛^{から}みだけでなく、特有^{とくゆう}の風味^{ふうみ}や香^{かお}りもある^いので、食^{しょく}欲^{よく}を増^ます効果^{こうか}や食^たべ物^{もの}を腐^{くさ}りにく^くする効果^{こうか}等^{など}もあり、はるか昔^{むかし}には、貴^き重^{ちゆう}な物^{もの}として取^とり扱^{あつか}われていた^いよう^いです。

今日^{きょう}は「コーンピラフ」と、「はくさいのミルクスー^いプ」に、こしょう^いを使^{つか}っています。