

<p>五月十六日 (月)</p>	<p>ミニあおりんごゼリー ひじきとあおなのあえもの ごはん おやこに ぎゅうにゅう</p>	<p>○食べ物クイズ「米」 【問題】粘りがあって、モチモチとおいしい米に含まれている成分は、次のうちどれでしょう？ ① アミラーゼ ② アミロース ③ アミロペクチン</p>
<p>五月十七日 (火)</p>	<p>コーン きやべつ こぎれいかの まっचा こうみあげ ごはん こんさいのみそしる ぎゅうにゅう</p>	<p>○食事のマナー「食器の置き方」 給食では、ひとくちメモのとなりに当日の配ぜん図を載せています。ごはんやパンなどの主食は手前左側に、みそ汁やスープなどの汁物は手前右側に置きます。また、はしやスプーンなどは一番手前に先が左側となるように置きます。 正しい場所に食器などを置くことで、良いマナーで食事を行うことができます。みなさん、自分のおぼんの上を見てください。</p>
<p>五月十八日 (水)</p>	<p>おさつスティック ばんばんじー ちゅうかどんぶり(ぐ) むぎごはん ぎゅうにゅう</p>	<p>○棒棒鶏 棒棒鶏は、中国の四川地域でよく食べられているあえ物です。漢字で「棒」、「棒」、「鶏」と書いて「棒棒鶏」と読みます。料理名の由来にはいろいろな説があるようですが、蒸して固くなった鶏肉を棒を使って、たたいて肉を軟らかくして食べたところから棒棒鶏と呼ばれるようになったとか。今回は、蒸した鶏ささみ、きゅうり、にんじんなどの野菜を使って作りました。</p>
<p>五月十九日 (木)</p>	<p>かくチーズ はるやさいのサラダ ロールパン(中学校) しきがみ スパゲッティボロネーゼ ぎゅうにゅう</p>	<p>○スパゲッティボロネーゼ ボロネーゼとは、細かく刻んだトマトやたまねぎ、にんじんなどの野菜と、ひき肉を炒めたイタリア料理のソースに付けられる料理名です。見た目はミートソースに近いソースですが、ミートソースと違い、最初からソースとスパゲッティを混ぜ合わせているところ、トマトをたっぷり使って作るところが、ボロネーゼの特徴のようです。</p>
<p>五月二十日 (金)</p>	<p>あつあげととりにく ふくめに たけのこごはん もしおめんじる ぎゅうにゅう</p>	<p>○たけのこ たけのこは、竹になる前に食べることができる小さな竹のことを言い、4~5月頃にかけてとれる山菜の1種類です。 たけのこにはいろいろな種類がありますが、現在よく食べられているたけのこは、中国から伝わってきた「孟宗竹」という品種になります。給食では、主産地の1つである愛媛県でとれたたけのこを下処理した「たけのこの水煮」を使って、今回の「たけのこごはん」や煮物、炒めものを作っています。</p>

③ アミロペクチン

アミロペクチンは、米に粘りを増す成分で、アミロペクチンを多く含む米ほど、粘りがあってモチモチとした品種の米になります。

ちなみに、アミロペクチンを100%含んでいる米は、餅の原料となる「もち米」になります。

