

(配ぜん図)

ひとくちメモ

<p>六月 六日 (月)</p>	<p>こくとうビーンズ とりにくと もやしの チャンプルー ごはん もずく スープ ぎゅうにゅう</p>	<p>○郷土の味「沖縄県」 今日は、沖縄県でよく食べられている料理や食材を使った給食です。チャンプルーは、沖縄県の方言で「混ぜこぜにしたもの」というような意味があり、野菜や豆腐に限らず、さまざまな食材を炒め合わせた料理に付けられる料理名です。もずくは、沖縄県で盛んに養殖されている海藻で、酢の物や天ぷら、そして、今回のように汁物にして食べることが多いです。また、黒糖の原料となるサトウキビもたくさん栽培されています。</p>
<p>六月 七日 (火)</p>	<p>きやべつの さわやかあえ こまつなのふわふわ チキンナゲット マーシャルビーンズ コッペパン ひとり2こ しんたまねぎの スープ ぎゅうにゅう</p>	<p>○「ひろしま給食」小松菜のふわふわチキンナゲット 小松菜のふわふわチキンナゲットは、昨年度の「ひろしま給食」メニューに選ばれた1品です。 小松菜は広島市を中心にたくさん栽培している野菜の1つで、今回も広島県産の小松菜をたっぷり使用しています。また、小松菜のふわふわチキンナゲットは、鶏ひき肉に豆腐を加えることで「ふわふわ」とした食感になるように仕上げています。</p>
<p>六月 八日 (水)</p>	<p>ナムル さばの かんこくふうやき ごはん とうふチゲ ぎゅうにゅう</p>	<p>○コチュジャン コチュジャンは、朝鮮半島が発祥の辛みそですが、辛いだけでなく、甘みがあるのが特徴です。コチュジャンは、もち米に麴を加えて発酵させ、そこに唐辛子を加えて熟成させた発酵調味料です。また、コチュジャンには「糖分」が含まれているため、炒めると焦げてしまうので、料理の仕上げに加えるのがポイントです。今日は「さばの韓国風焼き」と、「豆腐チゲ」にコチュジャンを使用しています。</p>
<p>六月 九日 (木)</p>	<p>こんぶと はるさめの あえもの ごはん しんじゃがの そばろに ぎゅうにゅう</p>	<p>○食事のマナー「後片づけ」 みなさん、給食の後片づけがきちんとできていますか？ 食器に食べ物が残ったまま片付けている人はいませんか？ はしやスプーンの向きをそろえて容器に入れてありますか？ おぼんにストローや袋が残っていませんか？ 給食では、割れやすい陶器の食器を使っているので、やさしく食器かごに入れてくださいね。</p>
<p>六月 十日 (金)</p>	<p>まめまめ サラダ カレー ピラフ クリーム スープ ぎゅうにゅう</p>	<p>○食べ物クイズ「たまねぎ」 【問題】たまねぎは、どこの部分を食べている野菜でしょうか？ ① くきの部分を食べている。 ② 実の部分を食べている。 ③ 根の部分を食べている。</p>

① くきの^{ぶぶん}部分を^た食べている。

たまねぎは、土^{つち}の中^{なか}にできるくきの^{ぶぶん}部分を^た食べています。(難^{むずか}しい^{ことば}言葉^ちで「地下^ち茎^{かけい}」^といいます。)

たまねぎは、昔^{むかし}から^{つか}疲れ^とが取れる^た食べ物^{もの}と^{かんが}えられ、古^こ代^{だい}エジプトでは、ピラミッド^{けん}建設^{せつ}の際^{さい}に、た^さく^{さい}さん^{ばい}栽培^{たい}をして^た食べられていた^{そう}です。

