

6 月 16 日 (水)



きょうのひとくちメモ

カレーピッコロ・・・

カレーピラフから^{はせい}派生した^{こんだて}献立です。^{かくぎ}角切りのころころとした^{とりにく}鶏肉・^{にんじん}人参・^{たま}玉ねぎが^{はい}入っていて、^{だいまおう}ピッコロ大魔王のように^{そう}ほうれん草のピューレを^い入れて^{みどりいろ}緑色に^た炊き^{こんだて}込んでいるので、この^な名が^つきました。^{いま}今の^{ねんせい}3年生が^つ付けてくれた^{こんだてめい}献立名です。^{あじ}味は、カレー^{あじ}味なので、^こ子どもたちの^{だいす}大好きな^{こんだて}献立の^{ひと}一つです。いつものように、^{やまも}山盛りのごはんを^たぺろっと^{あじ}食べてください！



6 月 17 日 (木)



きょうのひとくちメモ

レタス・・・

サラダには^か欠かせない^{なま}生で^た食べられる^{はものやさい}葉物野菜です。
2500^{ねんまえ}年前のエジプトが^{はっしょう}発祥です。シャキシャキとした^は歯ごたえの^{きょう}おいしい^{きゅうしよく}レタスですが、今日の^{きょう}給食ではスープに
しました。出来^で上がり^あ直前^{ちよくぜん}に入れることで、レタスの^{ふうみ}風味
を^{そこ}損なわないようにしています。



レタス



サニーレタス

この^{ほか}他にも、
たくさんのレタス
の^{しゅるい}種類があります
よ！
タブレットや^{すかん}図鑑
で、^{しら}調べてみてくだ
さい。

^{にほんめい}日本名は『ちしゃ』といいます。

6月18日(金)



きょうのひとくちメモ

とりにく 鶏肉...

日本の鶏肉の生産量は、鹿児島県・宮崎県・岩手県の3県で、50%以上を占めています。今日の給食の鶏肉は、岩手県産のものを使用しています。

4400年前のインダス文明の頃に、東南アジアで野生の赤色野鶏と灰色野鶏をかけ合わせたのが、鶏の始まりといわれています。



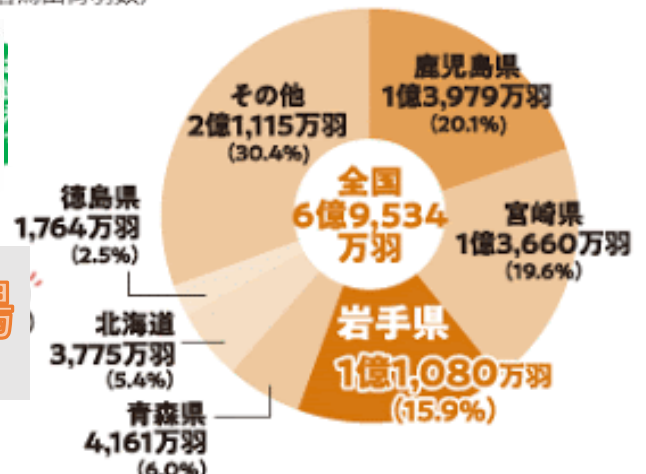
赤色野鶏



灰色野鶏

① 全国のチキン生産量(平成31年)

農林水産省統計(平成31年2月1日現在)
(肉用若鳥出荷羽数)



6 月 21 日 (月)

げ し こんだて
夏至献立



きょうのひとくちメモ

夏至...

日本で、最も昼の時間が長い日は、今日がその夏至の日です。地球の自転軸が少し傾いていることにより、起こる現象ですが、昔から作物を栽培する目安として使われてきました。

夏至の日から11日目を半夏生といい、夏至から半夏生の間に、田植えの労をねぎらい、タコを食べる風習があります。

たこ
蛸



関西地方の風習ですが、タコは、海底で岩に8本の足を張りつけてしっかりとくっついていることから、「稲がタコのように根を張りますように」という願いを込めて、食べるようになったそうです。

保健給食委員会 田島 直

6 月 22 日 (火)

ひややっこ



きょうのひとくちメモ

ひややっこ
冷奴...

豆腐を使った料理の一つで、ヘルシーでダイエットにもいい
そうです。主に夏向きの料理として食べられます。冷やした豆
腐の上に、小ねぎやみょうがなどの薬味をのせ、しょうゆやポ
ン酢などの調味料をかけていただきます。最近では、食べる
ラー油などをのせて食べたりもします。

昔から豆腐を手軽に食べる料理として、食べられてきまし
た。

今日の給食は、こいしや食品のちよい豆腐にしました。上の
パッケージを開けると、中にしょう油が入っているので、こぼ
さないようにかけて、いただきます！

保健給食委員会 斉藤 夢生



6 月 23 日 (水)

おはなしきゅうしょく

お話給食



きょうのひとくちメモ

すいか・・・

いま 今から4000年前に、^{ねん まえ}古代エジプトで栽培され始めたそうです。それから、^{みなみ}南アフリカ→^{ちゅうごく}中国→ヨーロッパ→アメリカへと伝わっていきました。

アフリカ^{げんさん}原産のすいかは寒さに^{さむ}弱いので、^{なつ}夏に栽培されています。^{がつ ごろ}5月頃に^{たね}種をまき、^{がつ ごろ}8～9月頃に^{しゅうかく}収穫します。

すいかは^{えいご}英語で、ウォーターメロンといい、89.67%が^{すいぶん}水分です。^{ねっちゅうしょうたぼう}熱中症予防に、^{さいてき}最適な^た食べ物ですね。

^{ほけんきゅうしょくいんかい}保健給食委員会 ^{たての}館野 ^{らいと}星輝



きょう 今日の給食で、
1つ何^{なん}キロの
すいかが
とど^{とど}届いたでしょうか？

