
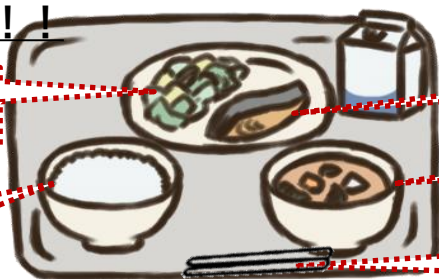


給食ひとくちメモ(小)

月	火	水	木	金
		8	9	10
 <p>入学おめでとう</p>		<p>新じゃが芋は、春から初夏にかけて収穫され、すぐ出荷された芋のことでいい、皮が薄く、みずみずしいのが特徴です。</p>	<p>肉じゃがは、東郷平八郎という軍人が、イギリス留学中に食べたビーフシチューを日本で再現しようとした結果、誕生したと言われています。</p>	<p>コールスローサラダは、オランダ語の「コール(キャベツ)」「スロー(サラダ)」が語源で、キャベツのサラダという意味です。</p>
13	14	15	16	17
<p>もずく入りかき玉スープは、スープ中では人気のメニューです。だしの味がしっかり感じられる美味しいスープです。</p>	<p>今日は、人気メニューの鶏肉のマリネと手作りひじきふりかけです。このメニューのレシピは、銚子市のHPでも公開していますよ♪</p>	<p>ハッシュドポークは、肉や玉葱などの具材を細かく刻み(ハッシュ)、デミソースで煮込み、ケチャップやウスターソースなどで味付けしたものです。</p>	<p>アーモンドは、バラ科の種実類で、ビタミンEや食物繊維を多く含みます。</p>	<p>キャベツと鶏肉のスープは、銚子市特産のキャベツをたっぷり使用した、甘味とうま味がよく感じられる美味しいスープです。</p>
20	21	22	23	24
<p>今日は、1年生の入学お祝いでデザートにクレープがつきますよ♪</p>	<p>今日のツナとキャベツのメンチカツは銚子市で水揚げされたマグロで作られています。良く味わって食べましょう。</p>	<p>えのきと鶏肉のスープは、春雨のツルツルとした食感が楽しめる中華スープです。</p>	<p>今日のカルシウムいっぱいわしハンバーグは、昨年の給食レシピコンテストで入賞したメニューです。</p>	<p>ABCスープは、コンソメとしお、しょうのシンプルな味付けですが、具材から甘味やうま味が出て、美味しいスープになります。</p>
27	28	29	30	
<p>給食のマーボー豆腐は、野菜が苦手な人も食べやすいように、野菜はみじん切りにしています。</p>	<p>今日は、旬のフレッシュなたけのこを使用した若竹汁です。収穫後すぐポイルしてそのままセンターへ届くフレッシュなたけのこは、この時期しか味わえない美味しさです。</p>	<p>昭和の日</p>	<p>つみれ汁は、千葉県郷土料理のひとつです。給食では、いわしとさばから作られた「いわしつみれ」を使用しています。</p>	

きゅうしょくの、はいぜんいちをおぼえよう!!



ふくさいは、しきりぎらの「ひだりがわ」によそう。

しゅしょく(ごはん、パン)は、トレーの「ひだりがわ」におく。

しゅさい(おかず)は、しきりぎらの「みぎがわ」によそう。

しるものは、トレーの「みぎがわ」におく。

はしは、もつほうを「みぎがわ」にして、トレーのした(わ(じぶんのちかく))におく。