

# ランチタイムだより



## 【今日のもりつけ】

透明カップ

きなこしらたま



大皿

ごはん  
おやこどん(ぐ)

小皿

パリパリサラダ



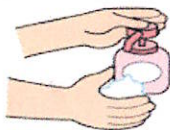
もりつけの見本と同じように、食器を置いてみよう。食事のマナーは、食器のセットからはじまるよ。給食は頭で考えながら、心でも食べて下さいね。



☆担任の先生へ☆  
食器の置き方はこのランチタイムだよりの通りに置いて下さい。食器の置き方も大切な食事マナーのひとつになります。



トイレの後、給食を食べる前には必ず手を洗いましょう。



今日の献立  
9月21日(水)

(主食と主菜)親子丼  
(デザート)きなこ白玉

(副菜)パリパリサラダ  
牛乳

今日は、とり肉と卵を使った「親子丼」です。900人分だと、なんと卵は600個以上使います！親子丼が生まれたのは、東京にある「玉ひで」というお店でした。

「とり肉のすき焼き」という鍋料理のさいごに、あるお客さんが卵を入れて、ご飯のおかずにしていました。それを見たお店の人は、「どんぶりにしてみよう！！」と考えました。

このお店は親子丼で有名になり、今では2000円～3000円の高級な親子丼を出しています。

またパリパリサラダには、揚げた「れんこん」と「ごぼう」が入っています。

みなさんは、「れんこん」がどんな植物が知っていますか？

「れんこん」は、「ハス」という名前もあり、ハスの花の下にある「地下茎」の部分です。

根っこではなく、地下にある茎の部分なんですね。秋から冬が旬であり、一番おいしいです。

穴があいていて、先が見えることから、お正月に食べると縁起がよいそうですよ☆