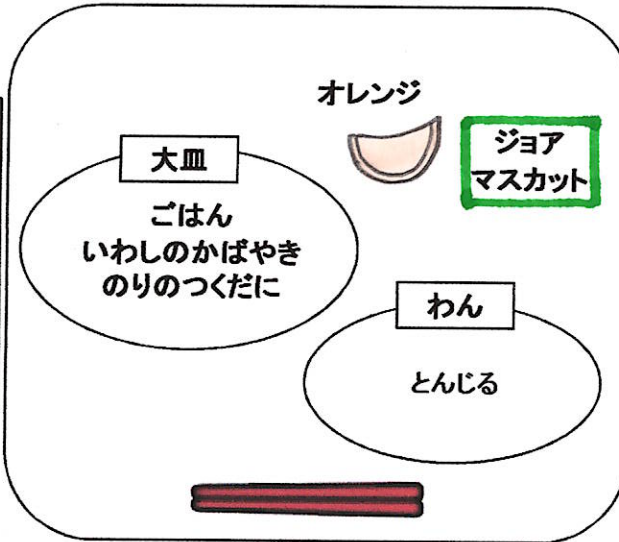
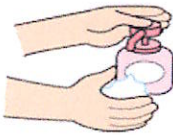


# ランチタイムだより



## 【今日のもりつけ】

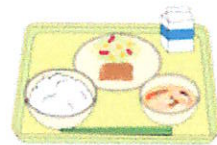
トイレの後、給食を食べる前には必ず手を洗いましょう。



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。



今日の献立  
10月4日(火)

(主食)ごはん+のりのつくだ煮 (主菜)いわしのかば焼き  
(汁物)豚汁 (デザート)オレンジ 牛乳

今日は、お魚の和食メニューです。「いわし」というお魚をカラッと揚げて、甘辛いタレをからめています。「かば焼き」という料理は、もともと「うなぎ」に使われてきたものです。うなぎを串にさして焼く様子が「がまの穂」に似ていることから、「がま焼き→かば焼き」になったそうです。ちなみに「がまの穂」とは、ソーセージやフランクフルトによく似た花を咲かせる、不思議な植物のことです。

千葉県は、おいしい「いわし」がたくさんとれるため、色んな名物料理があります。「いわし」はすぐに鮮度が落ちてしまうため、おさしみを食べられるのは珍しいことです。また今日は、「のりのつくだ煮」がありますが、みなさんは市川がのりの産地だと知っていますか？とくに「行徳ののり作り」は、とても有名なのです。

わたしが住んでいる地域の食べ物を知り、ずっと大切にしていけたらよいですね！！