

ランチタイムだより



【今日のもりつけ】

ナフキン

フルーツ
タルト



大皿

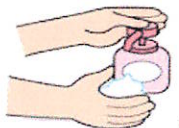
ソースやきそば
ちくわのカレーあげ

わん

トックスープ



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28日(金)

(主食)ソース焼きそば (副菜)ちくわのカレーあげ
(副菜)トックスープ (デザート)フルーツタルト 牛乳

今日は、人気メニューがたくさんの特典メニューです。

みなさんは、焼きそばに関東風と関西風があることを知っていますか？

私たちが住んでいる関東は、細めの麺を使って、さっぱりしたウスターソースなどを使います。

そして大阪がある関西では、太めのモチモチした麺に、甘いこってりしたソースを使います。

これは、「そばをよく食べる関東」と、「うどんをよく食べる関西」の好みのちがいがあそうですね。

同じ焼きそばでも、地域によってちがいますので、いろんな所で食べてみるとおもしろいですね！

またスープに入っている「トック」は、韓国の「もち」です。

日本のおもちとちがって、もち米ではなく、ふつうのお米で作っているため、汁ものに入れても

くずれません。モチモチしておいしいので、どんなにも食感が、味わってみてください。

デザートには、フルーツとクリームの入ったタルトもあります☆