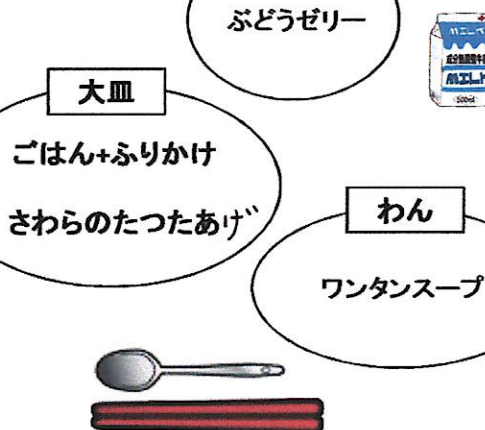
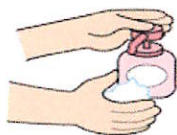


ランチタイムだより



【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。



きょう こんだて
今日の献立
11月1日(火)

しゅしよく はん (主食)ごはん+やさいふりかけ (主菜)さわらの たつた あげ
しるもの (汁物)ワンタンスープ (デザート)ぶどうゼリー ぎゅうにゅう 牛乳

きょう 今日、「さわら」というお魚を立田揚げにしました。

さわらは「出世魚」といって、大きさによって名前が変わるお魚です。

50センチより小さいものは「さごち」と呼ばれ、それより大きくなると「さわら」になります。

身がやわらかくて、傷みやすいため、西京漬けのように保存できる料理がよいそうです。

また「竜田揚げ」とは、どんな料理か知っていますか？

魚や肉を「しょうゆ・みりん・しょうが」などにつけて、くさみをとってから揚げた料理のことです。

「竜田」という言葉は、奈良県の「竜田川」からきています。揚げたときに、しょうゆで赤く見えるところがあり、またかたくり粉が白く浮かび上がるため、川にもみじが流れる竜田川をイメージしています。

このように、料理の名前にはいろんな由来がありますので、不思議な名前があったらぜひ調べてみましょう！！