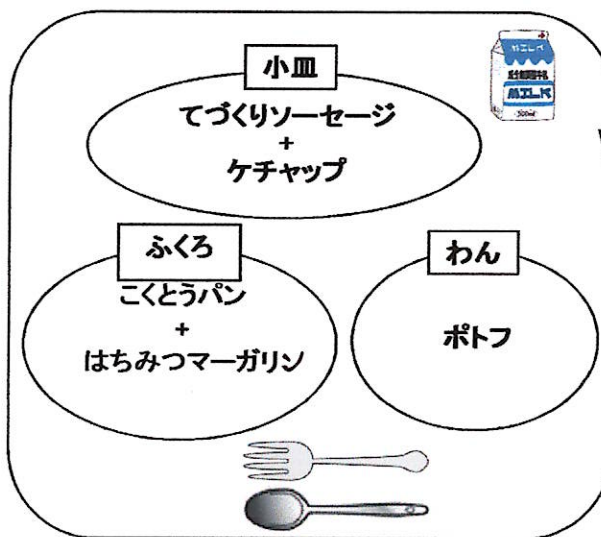
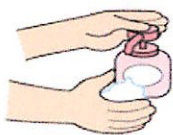


ランチタイムだより



【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
11月4日(金)

(主食)黒糖パン+はちみつマーガリン

(主菜)手作りソーセージ+ケチャップ (副菜)ポトフ 牛乳

今日は、調理員さんの手作りソーセージです。

ソーセージには種類があり、オーストリアの「ウイーン」という町からきた「ウイナー・ソーセージ」、ドイツの「フランクフルト」という町からきた「フランクフルト・ソーセージ」が有名です。

ほかにも、イタリアの「ポロニア・ソーセージ」、フランスの「リオナ・ソーセージ」など、いろいろな種類があります。日本に伝わったのは、明治時代のことで、戦争で日本に収容されていたドイツ人の人たちが作り方を教えてくれたのです。

千葉県では、習志野市にもドイツ人がいたため、今でも「習志野ソーセージ」として売られています。

今日のソーセージは、ひき肉のほかに、玉ねぎやたけのこ、いくつかのスパイス、ブイヨンなどが入っています。それを900個！！調理員さんがアルミホイルに包み、大きなお釜まで蒸して作りました。前と少し味を変えていますので、よく味わってみて下さいね。

ポトフは、とりガラと野菜からとったスープです。心も体もあたたまりましょう☆