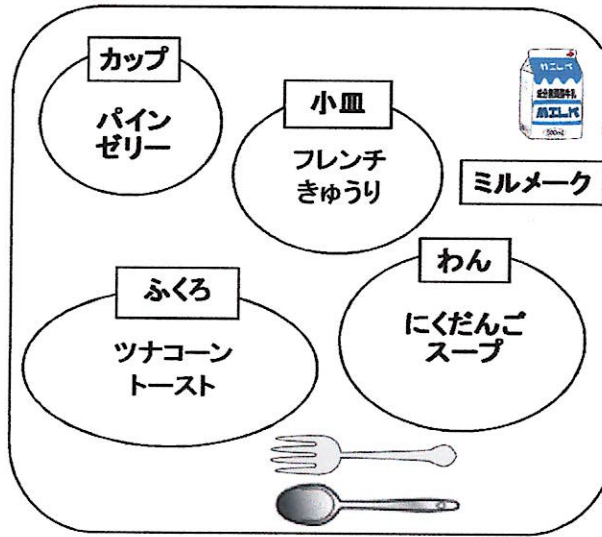
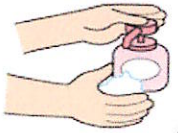


# ランチタイムだより



## 【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18日(金)

(主食)ツナコーントースト (主菜)肉団子スープ  
(副菜)フレンチきゅうり (デザート)パイゼリー 牛乳+ミルク

今日は、ツナとコーンをマヨネーズであえてパンにのせ、こんがり焼いたトーストです。

ツナを使ったメニューはいろいろあり、どれも人気ですね。

では、ツナが食べられるようになったのはいつ頃からでしょうか？

ツナ缶が初めて作られたのは、1903年のアメリカです。日本では、1929年から売られるようになりました。そのころ、ビンナガマグロやキハダマグロがたくさんとれたのですが、捨てることも多かったそうです。そこで、長く保存できる「ツナ缶」が作られるようになりました。

そのあと、マグロがあまりとれなくなり、かわりに「カツオ」も材料に使われるようになりました。

ツナにはお魚の栄養がまるごと入っているため、とても大切な食材となっています。

ちなみに「シーチキン」という名前は、「はごろもフーズ」の商品の名前です。

お魚が苦手な人にも食べやすいツナ缶、チャレンジしてみてくださいね！！