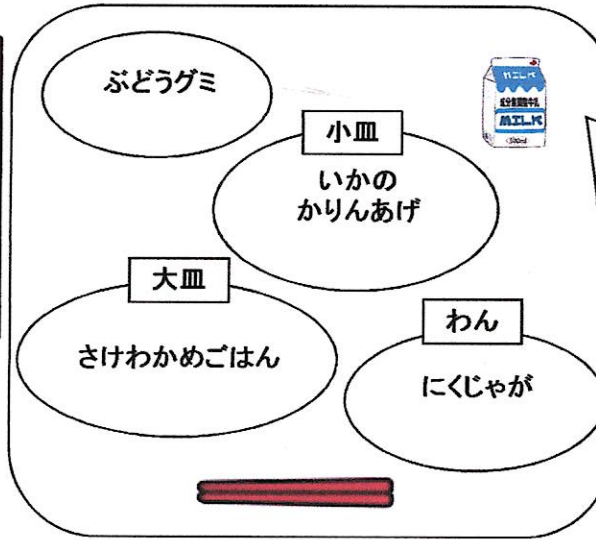
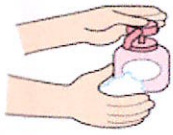


ランチタイムだより



【今日のもりつけ】

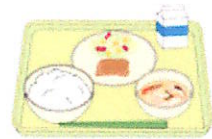
トイレの後、給食を食べる前には必ず手を洗いましょう。



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
2月13日(月)

(主食) 鮭わかめごはん (主菜) 肉じゃが

(副菜) いかのかりん揚げ (デザート) ぶどうグミ 牛乳

今日は、鮭とわかめが入った混ぜごはんです。

鮭は、どの季節でも食べられますが、秋にとれる「秋鮭」はおいしくて人気があります。

秋鮭は、2年から8年の間、いろんな所を旅して泳ぎ、秋になると卵を産むために戻ってくるので、脂が少ないため、バターを使った料理などにすると、とてもおいしく食べられます。

そして、春から夏にかけてとれる鮭は、「時しらず」「時鮭」と呼ばれます。

「時しらず」は、「秋鮭」とちがって、たくさん脂がのっている鮭です。

みなさんは、「かりん揚げ」という名前の由来を知っていますか？

これには二つの意味があり、一つは「おかし」の「かりんとう」に似ているから。

もう一つは、「揚げた色が植物の「かりん」に似ているから」。

甘辛い味つけがイカによく合いますが、お肉で作るのもおいしいですよ☆

今日は「ぶどうグミ」をよくかんで、食べるのに大切な「かむ力」をつけましょう！！