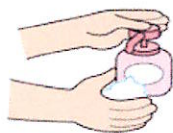


ランチタイムだより



【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。



ネーブル
オレンジ



大皿

ごはん
ジンギスカン(ぐ)

わん

さつまじる



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
3月8日(水)

(主食)ごはん (主菜)豚肉のジンギスカン炒め

(汁物)さつま汁 (デザート)ネーブルオレンジ 牛乳

今日は、北海道の郷土料理を作りました。郷土料理とは、その地域でとれた食材を使い、たくさんの方が料理し、伝えられている料理のことです。

今日の「ジンギスカン」は、豚肉を使っていますが、本場では羊の肉を使います。

羊の肉は「ラム」「マトン」とも呼ばれ、北海道の人たちの大切な食材となっています。

そして北海道のおうちには、ジンギスカン用の鍋があるそうです。真ん中が盛り上がっていて、焼き肉を焼くようなお鍋です。タレがおいしい料理ですので、ご飯がすすみます。

北海道の給食には、ジンギスカンやチャンチャン焼きがよく出るそうです。

そして地域によっては、鹿の肉が入ったカレーも出ると聞きました。

北海道の寒い所は、冬の気温がマイナス20℃くらいですので、外ではアイスクリームもとけないそうですよ。同じ日本でも、いろんな違いがありますので、旅行してみたいですね！！