

# 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。



いちご

小皿

てづくりソーセージ  
+  
ケチャップ

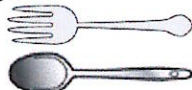


大皿

ツナごはん

わん

ABCスープ



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13日(月)

(主食)ツナごはん (主菜)手作りソーセージ+ケチャップ  
(副菜)ABCスープ (デザート)いちご 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、いろんな種類があります。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、たまご、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。はじめの頃とちがいで、バジルを加えたのがおいしさのひみつです。

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☆