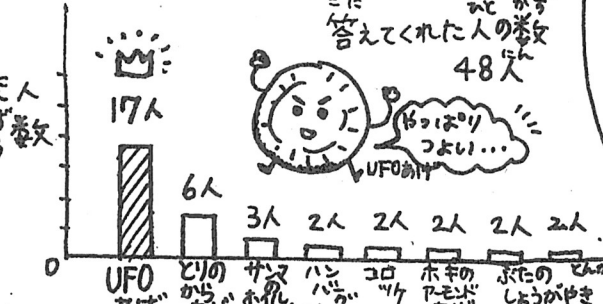


献立表

6年間の思い出の給食

主菜の部 結果発表



6年生に「卒業までに食べておきたいメニュー」のアンケートをとりまいた。

- 主菜 (ごはん・パン・めんなど)
 - 副菜 (魚・肉・たまご・大豆などを使ったメインのおかず)
 - 汁物
 - デザート
- にわけて、それぞれ一番食べたいものを選んでもらいまして。1〜3月にかけて、できるだけ献立にとり入れていきます。(★マークがついているもの)

2月 (水)

わたしはたれでしょう?

① まうれんそうのごまあえに入っています。

② キク科の植物で、黄色いかわいらしい花が咲きます。

3月 (火)

たまごの白み

には体によくない細菌をとくす働きがあり、薬にも使われています。「かせをひいたたまご酒」とは昔の人のちえですね。

おカツにトマトソースをかけます。

4月 (水)

ごまだんご

中国の点心 (おやつ軽食) のひとつで、4-マーカオ芝麻球という名前です。中にあんこが入っていますよ。

5月 (木)

たらばがに

やどかりの仲間。うそ? 本当? 本当です! たらばがにとずわいがにには足の数がちがいます。給食は、ずわいがにを使っています。

ひじきサラダにマヨネーズソースをかけます。

6月 (火)

口の中

にできものができる口内炎。いたいですね。なっている人はいませんか? 牛乳をしっかり飲んで、せけを度まで残さず食べましょう。治すには薬があります。

9月 (月)

スープがとろり

としているのは、「でんぷん」というものはたらきです。とろみがあるのでたまごがフワッと浮きます。とろみは、冷めにくくする役目もしてくれます。

おカツにあんこをかけます。

10月 (火)

ミルク

ケチャップ・フランク・カレー・キャベツとパンにはさんで食べよう!

がある日は牛乳の残量がとても少ないです!

ミルクは昭和42年生まれたそうです。37才ですね。

12月 (木)

牛乳

にはいろいろな栄養がバランスよくふくまれています。ビタミンC というものはゼロ。それは、牛が体の中でビタミンCをつくることのできるのだから、赤ちゃんと違って、人間は入ることができない。

サラダにマヨネーズソースをかけます。

13月 (金)

明日はバレンタインデー

ココア食パンにマーシカルビーンズをつけて「チョコレートパン」にして食べましょう。

ココア食パン、マーシカルビーンズ、とろきずみのオササキ、ひじき、お豆腐、ほうとう、スープ、オレンジ、きゅうりにやう

16月 (月)

さば

さばには、ビタミンDが豊富です。

さばから、ジュワツと出る油は血管の病気や心臓病を予防するはたらきがあります。いたごんや、やすい魚なので、新鮮なものを選びましょう。

献立表

アメリカ各州国からの牛肉輸入禁止。これまでアメリカ牛を

① 「吉野屋」などの牛丼店から「牛丼」がなくなりました。

テレビや新聞で大きくとりあげられていたので、みんなもよく知っているかもしれません。BSEという病気にかかった牛がアメリカで発見され、「他の牛が大丈夫かどうか全部検査してほしい」


と日本が頼んでいるのですが、アメリカは全部を調べなくても大丈夫」と言い、意見がくいちがっているために、今はアメリカから牛肉を輸入するのをやめているのです。BSEにかかった牛を食べると人間にも病気がうつることがあるので心配されていますが、日本の牛は、全て検査もとった牛だけが売られていて、給食で使う牛肉はもちろん日本の牛です!

★がついているメニューは、「6年生の思い出の給食」です。

しかし、考えてみてください。アメリカから輸入をやめただけで、牛丼がなくなる。どれだけたくさん輸入されていたのでしょうか?


17 バターロール・タンドリチキン
はちみつマーガリン
ワカサゲ・パン・ミニサラダ

思い出の給食アンケートから...
はちみつマーガリン
(赤坂) 小学校6年 (東條 静)
私が給食でみつけたことがありません。
ハチミツマーガリン
をまぜたカスタードクリーム
みたいにとろとろ
おいしくなると
だからまたして
ほしいです。




18 にくきのこうどん*おにぎり
(水) ブロッコリーの
おががえ ぎゅうにゅう

大豆は輸入に最も
たよっている食べもの
のひとつです。
日本で作っ
ているのは
食べる量のおよそ
1/20
(給食は日本の大豆です)



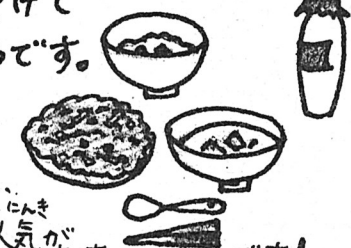
19 なめし*しまっけのいちやぼし
(木) みそしる・オレンジ・ぎゅうにゅう

なめしには、青菜を
きざんでたきこむものと、今日のように
ごはんにまぜる
ものがあります。
給食では小松菜
を使いますが
大根菜、しそ、
春菊...いろいろ
合います。



20 ケチャップライス・ポトフ
(金)*ナタデココヨーグルト ぎゅうにゅう

ケチャップに使うトマトは
青いところは使えないので、
まっかになるまで火の光を
いっぱい受けて
育つのだそうです。
ナタデココ
ヨーグルトは、
アンケートで一番人気
あったデザートです!




23 ごはん・ぶり
(月) ベコンと
じゃがいものみそ汁・みかん・ぎゅうにゅう

魚の油の
はたらきは
① 血管が詰まる
病気にかかりにく
くなる。
② 記憶力が
良くなる。
しっかり食べましょう!



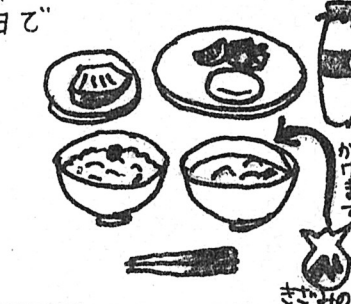
24 *きのこクリームスパゲティー
(火) こまつなとソーセージ・りんご・ぎゅうにゅう

思い出の給食アンケートから...
(千早) 小学校6年 (千福 麻未)
6年間食べてきた中で、一番心に残る
味だったからです。
きのこクリーム
スパゲティーは
ゆよくおい
主食で第3位
のメニュー
でした。



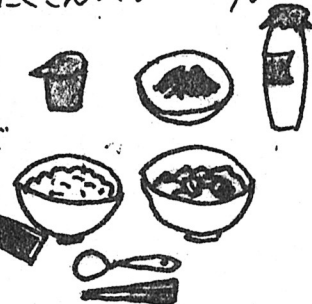
25 ごはん・さつまあげ
(水) さといも
のこのお粥・いよかん・ぎゅうにゅう

さつまあげは、
魚のすりみを味付けして
まるめ、油で
あげたもの
です。今日は
たらといわし
をまぜて
作ります。



26 ごはん・ごまみそに
(木)*とろろジャガイロ
(金) えだまめ

骨をつくるのに
大切なビタミンD。
今日はじゃこにたくさん入っています。
か、
体の中で作る
方法もあるの
です! どうすれば
良いのでしょうか?
① 昼寝をする
② 太陽の光にあたる。



27 ごとうパン・ポテトバーグ
(金)*えだまめ
カラス・ドライ
スープ・カレー

えだまめ
の時期ではありませんが...
卒業までに食べておきたい
という人が多かった
ので、登場です!
6年生には、
最後の「給食の
えだまめ」です。

