			l (水)	2 (木)	3 (金)
はいぜん	きゅうカレン	しよく	とりにくとこんさいの あまからあけ"(小畑) こかでたくっこ ラジュリアンヌスーフ (汁わん)	(するさのサラダ (小皿) (小皿) ごけん (茶わん) (汁わん)	あいのごまやき (わ畑) ニラともやしのあえもの (されん) (されん)
ひとくちメ	IOA	No. I	「ジュリアンヌ」とは、どのような意味でしょう? ① 作った人の名前 ② 細く切った	「八宝菜」の「八宝」とは「8 「八宝菜」の「八宝」とは「8 種類の」という意味である。〇 か×か?	鮮度がよく、美味しいあじは 目が白く濁っている。○か× か?
Ŧ			「ジュリアンヌ」とは、フランス語で「編く切った」という意味です。	「八宝」とは、「たくさんの」とい う意味です。	群度がよく美味しいあじは、曽が黒々と澄んでいるものです。
	6 (月)	7 (火)	8 (水)	9 (木)	10(金)
はいぜん	おっきのデザート (こしめ (小四) (1までごはん おっきみん) (きせん)	ちくののしこしゃくあけ"(かししんいそべ)しこんしいたきんいのら (お四)	こくさん こむきゃく (ペー四) とうにゅうフリームシチェ (シオカル)	ひみつの ごさん(茶のん) みそしる (ごすれん)	きりはしてごとろのことますいあた(小四)
ひとくち	10月6日は中秋の名月 中秋の名月は、「年でもっとも 中秋の名月は、「年でもっとも うだがきれいに見える日といわれて います。中秋の名月には、秋の豊 作を願ってお月見団子や菫芋な どをお供えします。	今日はちくわの2色揚げ! 一機辺揚げとカレー揚げ どち らが好きですか?	「クエン酸」という酸っぱい 酸の名前は、レモンが由来である。○か×か?	10月10日は目の愛護デー 「ひみつのごはん」には、自を替っるために大切な「ひみつの食べもの」が入っています。ほかにも、鍋しぎにはアントシアニンが豊富ななすが、みそ洋にはビタミンAたっ	ころ、初めは羊の肉で作られて いた。○か×か?
メモ	とどお供えします。 熱食では、今が覚頃の萩の花 に見立てた萩ごはんもあわせてい ただきます。	磯辺揚げは管のりの番りが、カレー揚げはスパイシーな番りが どちらも食欲をそそります。学線では、どちらが人気でしたか?	モンに含まれる酸っぱい酸をクエ	よりか、みて月にはこり、ころだら ぷりのにんじんやほうれん草など、 曽にA(いい)養べものをたくさん 使っています。美味しく養べて、大 切な曽を苧りましょう!	こたえ 〇 マーボー豆腐は今から100年 程前に中国で生まれた料理です。 初めは羊の肉を使って作られていました。
	13 (月)	14 (火)	15 (水)	16 (木)	17(金)
はいぜん	スポーツの日	おこのみすねにり これにべのものりからいため こばん (茶わん) みそしる(こさかん)	フレーチャラウン (小畑) こかでたり (ハウン畑) ミートソース (シナカル)	しかけでかけのじりットジャン てつまんすんい (お!皿) これかん (お!面) これかん (まけん)	ヒューフャレーライス (カレー四) レナルキサラケッ (小四)
ひとく		関西のお好み焼きと、広島 のお好み焼きの違いは何で しょう?	ペンネは「ペンの先」という 意味である。○か×か?	「ピリッとジャン」のピリッと する辛味の正体は何でしょう? ① 甜麺醤 ② 豆板醤	カ ` ×カ ` ?
ちメモ		こたえ 焼き芳 関西のお好み焼きは生地と具 がを混ぜてから焼きますが、広 のお好み焼きは焼いた生地の上に具材を乗せていきます。	こたえ ○ ペンネは「ペンの差」という意味 で、その名の通りとがった形をして います。表面にはギザギザがあり、 ソースがよく絡みます。	りょう ちゅうごく ちょうみりょう てんめんじゃん 料の中国の調味料です。甜麺醤	こたえ × ビーフとは牛肉のことです。 今 日は牛肉のうま味たっぷりのカレーを食べて、明日の運動会は準 備方端ですね!

きゅうしょく カレンダー I 0月 No.2

近畿地方ってどこにある??







20 (月) 21 (火) 22 (水) 23 (木) 24 (金) スコップコロッケ ひいきはついずのにもの うどんきょうさい (小型) (d.m.) は 1) リクエスト給食 振替休日 ぜ h さっまいもごはん かきたまひる Stay TC E16710-オンオンスープ (10xD) (茶れん) (EtAR) (>t+na) (茶nh) (STAN) かき玉汁のふわふわ卵を作 毎月19日は食育の日 今日のパンはミルクパンで るコツは何でしょう? 10月の味めぐりは近畿地方で す。いつものパンと何が違うで V 10月のリクエスト給食は、 ① 卵を細く流し入れる す。「めはりずし」は奈良県や和歌 先生たちのリクエスト給食で ② **卵を一気に流し入れる** やまけん った きょうどりょうり たかな 山県に伝わる郷土料理で、高菜 す!アイデアあふれるさまざま 漬けの塩味が美味しい献立です。 こたえ ① 卵を細く流し入れる こたえ 練乳が入っている ち なリクエストが届きました。さ 「うどんぎょうざ」は大阪で生まれ きゅうしょく たいりょうたまごじかん 給食では、大量の卵を時間を ミルクパンはその名の通りミル た茗物。「かす計」は酒づくりが盛 て、どんな献立になったでしょ かけて細く長くゆっくり流し入れて んな兵庫県でよく食べられる郷土 クがたっぷりのパンです。練乳(コ うか… お楽しみに! 七 りょうり 料理です。どんなこんだてか、今 っく 作っています。そうすることで、ふわ ンデンスミルク) が入り、ミルキー げり 月もお楽しみに! な甘さが特徴です。 ふわの卵ができあがります。 27 (月) 28 (火) 29 (水) 30 (木) 31(金) さんまのまつまえにこ スイートホッテトサラタ" 7"00,29-6 うめからあけい (film) きりぼしだいこんの きゅうりのあおいそあえ(お畑) キャベックサラタッ(小皿) ふぐたキムチ (お四) しまかれるとりとりはのあかいに (M.M.) は () ぜ =tdnco =とうるにと こばん こばん ft-512 しめじのすましじる おじっけパン かほちゃの (茶わん) (茶わん) ペーコンのミネストローネ (茶わん) (Strh) わかめのみそろしる(けかん あかたらし(stton) ボッターション(ナヤル) ハロウィンにかぼちゃを飾る さんまがもっとも美味しいの もの生産量が最も多い 梅干しの生産量が最も多い さつまいもは英語で何とい なめこの「ぬめり」は体によ のは、お菓子をもらうためであ はどの季節でしょう? のはどこでしょう? うでしょう? \mathcal{O} い成分である。○か×か? る。○か×か? わかやまけん和歌山県② 三重県 ①春②夏③秋 と

こたえ ① 和歌山県

<

5

メ

10月は近畿地方の味めぐりです。和歌山県は全国1位の梅干し生産量を誇り、実はだきくやわらかいのが特徴です。今回はから揚げの下味に使っています。食べた感想を教えてください♪

こたえ ③ 秋

さんまは漢字で書くと「熱力な 煮」と書きます。熱が旬の、力のように細長い魚です。今年はさんまがよく採れる年だそうです。スーパーで探してみてください。

こたえ sweet potato

さつまいもは、英語で「sweet potato」といいます。その名の道り、学類の中で唯一皆味成労を持っています。

こたえ

なめこのぬめりは「ペクチン」という成分です。腸内コレステロールや発がん性物質を体の外に出してくれたり、血管が硬くなってしまうのを防いでくれます。

こたえ ×

ハロウィンにかぼちゃの籂りを 籂るのは、態霊を稀がらせるため です。普はかぼちゃの代わりにか ぶが使われていました。