

きゅうしょくつうしん

12月13日(金)



- 醤油ラーメン
- たこ焼きポテト
- はりはりサラダ
- 牛乳

1～2年生

今日の献立は、白金小を卒業したお兄さんお姉さんが考えました。6年生の時の国際科の学習で、大阪の郷土料理として英語で紹介してくれました。すごいですね。紹介動画の中では使ったたべものを、赤黄緑のグループに分けて、食べものの働きを教えてくださいました。みなさんも、6年生になったら、チャレンジできるといいですね。

今日もよく噛んで味わっていただきましょう。

3～6年生

今日の給食は、白金小を卒業したお兄さんお姉さんが考えてくれました。国際科で、紹介したい都道府県のLocal Food Lunchを調べ、その料理に使っている食べ物を働きによって3つのグループに分けた内容をなんと英語で紹介してくれました。すごいですね。1回の食事で赤黄緑のグループのたべものをぜんぶ食べるようにするとバランスのよい食事になります。献立表に分け方が載っているので参考にしましょう。今年はどんな料理を紹介してくれるのか楽しみですね。

今日もよく噛んで味わっていただきましょう。



たこ焼き

たこ焼きは、むかし、「ちよぼ焼き」と呼ばれていました。小麦粉を^{こむぎこ}といてコンニャクを入れ、丸い形に^い焼いて、ソースで味をつけました。屋台などで子供のおやつとして売られていました。

昭和に入^{しょうわ}って、大人向けに牛肉を入れた所、お客さんから「明石焼きには、タコがはいっているよ」と言われ、タコを使うようになり大ヒットしました。たこ焼きはちよぼ焼きと明石焼きがコラボしてできたお料理です。みなさんもお料理や食材を組み合わせ^{りょうり}てヒット商品^{しょうひん}を考えてみませんか？

今日は、たこ焼きを給食室でも作れるように、たこ焼きとあるものをコラボさせました。さて、何とコラボしたのでしょう？