

きゅうしよく
11月6日(月)の給食



きょうは、野菜たっぷりのみそ汁と副菜に、骨まで丸ごと食べられる魚のおかずです。残さず食べましょう！
そして、小学部の皆さんが持ってきてくれた「さつまいも」を、焼き芋にしました。みんなで、いただきます。



きゅうしよく
11月7日(火)の給食



今日はカレービーンズドッグを給食室でつくりました。
ひき肉と刻んだ大豆をカレー味に味付けしてパンにはさみました。そのほかに、たまねぎ・にんじん・切り干し大根・チーズが入っています。パンに入れる具が出来上がったら一人分の分量を計算してはさむ作業が始まります。
皆さんが食べる時間に合わせてオーブンで、焼き目がつくくらいに焼きました。ほんのり温かくてカレーの風味がよいパンです。残さず食べましょう。



きゅうしょく
11月8日(水) の給食



きょう おおいた きょうどりょうり い きゅうしょく
今日は大分の郷土料理を入れた給食です。

とり よしの とり きゅうしょくよう
鶏めしは吉野の鶏めしを給食用にアレンジしました。

じる ちょうりいん つく
だんご汁は調理員さんとだんごをこねて作った

あいじょう ての だんごじる
愛情たっぷりの手延べ団子汁。

だいこん あ ものおおいたけんさん かじゅう しょう
大根の和え物には大分県産のカボスの果汁を使用した

あじ あ もの
さわやかな味の和え物です。



きゅうしょく
11月9日(木) の給食



きょう てづく
今日は手作りハンバーグです。

ぶたにく どうぶ い つく
豚肉と豆腐を入れて作りました。

ソースはケチャップに赤ワイン・ウスターソース・三温糖を入
さんおんとう い
れて子どもが食べやすい味付けにしています。

しょうがくぶ いも つか
サラダは、小学部のお芋を使いました。

や いも きゅうしょく だいかつやく しょうがくぶ いも
焼き芋・スープ・サラダと給食で大活躍の小学部のお芋で
す。きょう のこ
きょう のこ
す。今日も残さずいただきますよう。



ハンバーグは、
ほとんどのクラスで食缶
が、からっぽで調理員さん
も喜んでいました(*^^*)

11月8日は「いい歯の日」でした

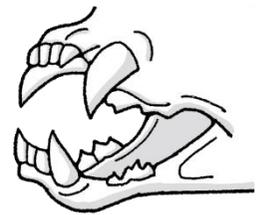
11月10日(金) ^{きゅうしょく}の給食



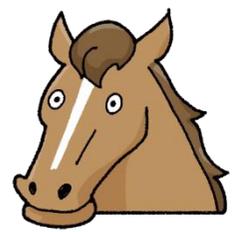
今日は「無水肉じゃが」です。
 水を使わずに野菜から出る水分だけで調理します。
 野菜のうまみがギュッとつまった肉じゃがになります。
 ただ水を入れなければいいというわけではありません。
 野菜から十分に水分が出るように火加減をしながら煮て
 いきます。調理員さんの腕のみせどころですね！
 みんなで協力してたくさんの野菜を洗って
 切りました。残さずに食べましょう！



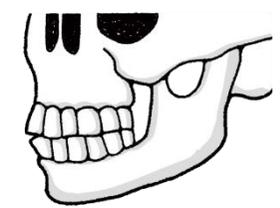
くらべてみよう ^{どうぶつ}動物の歯、^は人の歯



^{すぐ}鋭く^{おお}大きな^{きば}牙で、^{えもの}獲物を
とらえて、とがった歯で
肉をひきちぎります



かたい草を広く平らなく
きゆう歯ですりつぶしま
す。



犬歯もきゆう歯もある
ので肉や魚、野菜、穀類
などのいろいろなものが
たべられます

食べるものにより歯の形がかわっています



味は唾液にとけた味物質が、舌にある味らいを刺激して脳に伝わることで感じます。
 かむほどに唾液と食べ物が混ざるので、よくかむことはよく味わうことにつながります。