

越前町学校給食カレンダー

海土里ちゃん献立の日



【7月の給食目標】後片付けをしっかりとしましょう

7月13日

<p>【献立名】</p> <p>ごはん 牛乳 夏野菜のカレースープ きゅうピーチャンプルー だしじゃこ カットトマト</p>	<p>【献立について】</p> <p>今日は、海土里ちゃん献立の日です。地場産ポスターでもお知らせしていますが、今が旬のきゅうりです。給食では「きゅうピーチャンプルー」に入っていますよ。</p> <p>そこで、今日は、味の表現についてお話します。昔、料理の鉄人という番組がありました。出演者は、腕スキの料理人の料理を味わいながら、例えば、トマトを使った煮こみ料理なら、「トマトがあまいです。ただ、甘いだけではない、甘さの後にくる酸味のバランスがとていい。この甘みと酸味があるおかげでしようか。味に深みをもたらしています。」という具合です。</p> <p>みなさんも、みどりちゃん献立の日に、何か感じた味や歯触りについて表現してはいかがでしょうか。</p>
	<p>【使用予定地場産物】</p> <p>こめ ズッキーニ たまねぎ なす トマト きゅうり ピーマン うすあげ</p>
<p>【クイズ】</p> <p>今日は「トマト」についてのクイズです。 甘いトマトを見分ける方法は次のうちどれでしょうか。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① コマのようにまわしてみる ② 水に浮かべてみる ③ へたの匂いをかいでみる。 	<p>【解説】</p> <p>甘いトマトは、水に浮かべると沈んでいきます。これは、甘みのもとになる実の中の糖分が水より重いからです。</p> <p>【こたえ】 ②</p>



夏野菜の花

花あてチャレンジ！

●と●を結んでみよう。出来るかな？

・とうもろこし

・にんじん

・ピーマン

・なす

・キャベツ

・さやいんげん

・じゃがいも



答え ①とうもろこし ②ピーマン ③にんじん ④なす ⑤じゃがいも ⑥キャベツ ⑦さやいんげ