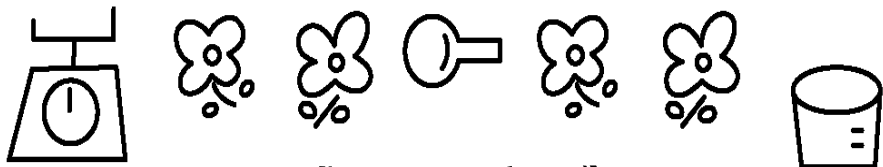


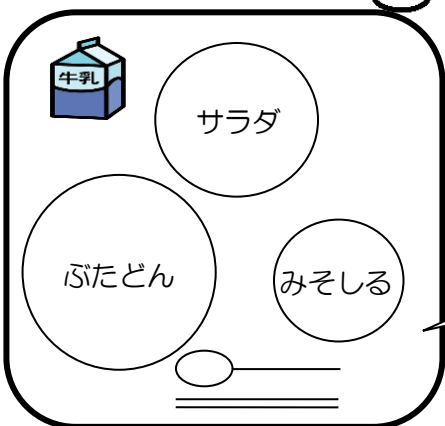
# 5月 14日(金)



## 《こんだて》

- ぶたどん
- わふうサラダ
- じゃがいもとたまねぎのみそしる

ぎゅうにゅう ●牛乳



しよっき はいち しかた  
食器の配置の仕方です。

りょう や しようしよっき  
量や使用食器については、  
かくかい  
各階のサンプルを見て  
も 盛り付けてくださいね。

## きょう きゅうしょく 今日の給食について♪

きょう ぶたどん さとう つか あまから  
今日の豚丼は、しょうゆや砂糖を使って、甘辛く  
ぶたにく に つく  
豚肉を煮たところに、こんにゃくやねぎをいれて作  
りました。ぶたにく かたち き  
豚肉は味がしみやすい形に切っており  
ます。どんな かたち み  
形になっているか、見てみましょう！

きょう もんだい  
《今日の問題》

サラダのドレッシングに入っているお酢にはど  
んな したら  
働きがあるでしょうか？

- ① 体からだを冷ひやす
- ② 殺菌さっきん
- ③ トロツとする

こたえは【②殺菌さっきん】です。

お酢には強い殺菌力があります。食中毒の  
よぼう こうか  
予防にも効果があります。ほかに、野菜やさいの変色防止へんしょくぼうし  
や魚さかなの臭み消しくさけなどにも使うことができます。