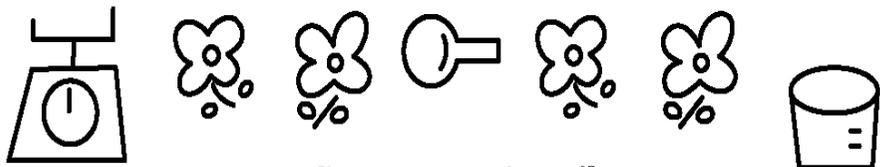


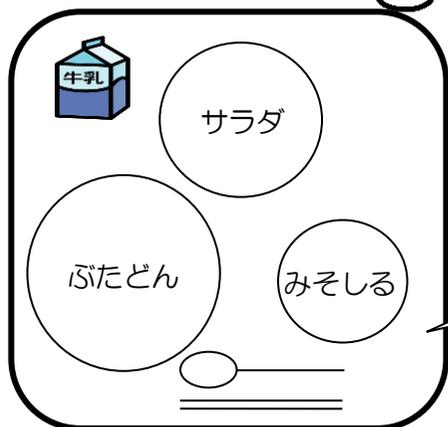
5月 14日(金)



《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 しかに 食器の配置の仕方です。

りょう や しようしよっき 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 からだ ひ 体を冷やす
- ② さっきん 殺菌
- ③ トロツとする

こたえは【②殺菌】です。

す つよ さっきんりょく しょうちゅうどく
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、やさい へんしよくほうし
や魚の臭み消しなどにも使うことができます。