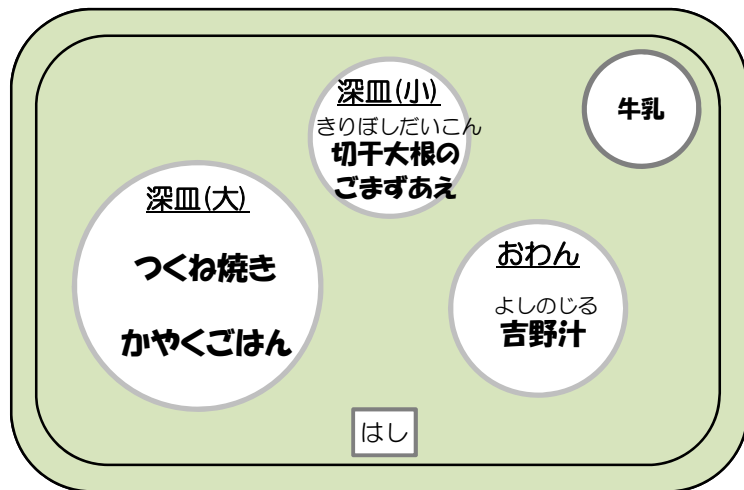


12月 5日 (木)

♪今日の給食

今日の給食には「つくね焼き」が出ています。では問題です。
「つくね焼き」の「つくね」とはどういう意味でしょうか？
①火で焼くこと ②とり肉のこと ③こねて丸めること
答えは、③の「こねて丸めること」です。つくねの作り方が
鶏肉のミンチをこねて丸めることからこの名前がつけました。
ちなみに魚をこねて丸めたものは「つみれ」といいます。



★今日の食材の産地

食材名	産地名
お米	あきた 秋田・あおもり 青森
鶏ひき肉	みやざき 宮崎
卵	ぐんま 群馬
鶏もも肉	みやざき 宮崎
にんじん	ちば 千葉
たけのこ	えひめ 愛媛
さやいんげん	おきなわ 沖縄
長ねぎ	とちぎ 栃木
しょうが	こうち 高知
りよくとうもやし	とちぎ 栃木
きゅうり	こうち 高知
えのきだけ	ながの 長野
だいこん	ちば 千葉
こまつな	さいたま 埼玉

お皿の位置に注意しよう！