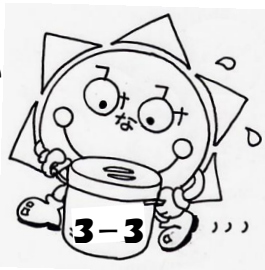


ぴかまるきゅうしょくにつき

平成22年5月17日(月)

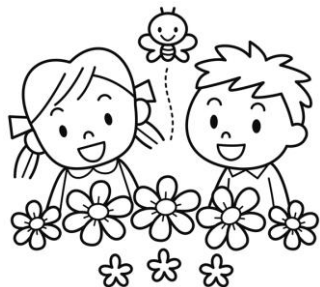
ながさきけん きょうどりょうり ゆうめい ちゅうごく
長崎県の郷土料理として有名な「ちゃんぽんスープ」は、中国
えいきょう をうけて生まれました。ぎょぎょう ながさきけん しんせん
の影響をうけて生まれました。漁業がさかんな長崎県では、新鮮
ぎょかいりい しじょう ながさき しもと
な魚介類が市場にならびます。長崎ちゃんぽんは、地元でとれる
ぎょかいりい がいこく ちょうりほう あ う かていりょうり だいひょう
魚介類と外国の調理法が合わさって生まれた、家庭料理の代表
です。

せんしゅうくば しみずちょうえいようしかいきゅうしょく
先週配られた、清水町栄養士会給食だよりの
ながさきけん きょうどりょうり しょうかい
「スピネッチ」にも長崎県の郷土料理が紹介
されていたよ。よ 読んでみてね。



しあわ
幸せをはこぶ

ラッキーにんじん



きょう 今日のちゃんぽんスープには、はな かたち
花の形をしたラッキ
ーにんじんがはい いるよ。しあわ
幸せをはこんでくれるラッキ
ーにんじんさが 探してみてもね♪

13日の「ぴかまるからのちょうせんじょう」のこたえ

①と②の両方。7人で約930人分の片づけをしている
ちょうりいん ぎょうりよく ね が
調理員さんのためにも、協力をお願いします。

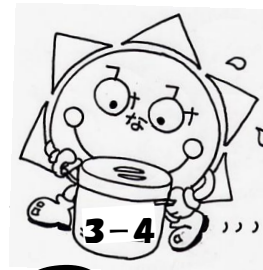


ぴかまるきゅうしょくにつき

平成22年5月24日(月)

さんさい とは、やま のはら そだ た た
山菜とは、山や野原で育つ、食べることでできる植物のことを
いいます。食べるために はたけ など でさいばい やさい すこ
栽培するために畑などで栽培する野菜とは少しちがいま
す。わらび、ぜんまい、つくし、ふき、などがさんさい
す。わらび、ぜんまい、つくし、ふき、などが山菜といわれる植物
です。さいきん では、さんさい ひつよう りょう ふ しぜん そだ
最近では、山菜の必要とされる量が増えてきて、自然に育つ
ものだけでは足りず、さいばい
栽培されるものもあります。

きょう 今日のうどん汁には、わらび、みずな
水菜
しいたけ、たけのこ、えのきなどのはい
入って
いたよ。はる やま かお あじ
春の山の香りを味わいました。



ぴかまるからの
ちょうせんじょう

こんげつ きゅうしょく じょうず あとかた
今月の給食のめあては「上手な後片づけをしよう」です。みん
なのかた 片づけるワゴンも、だんだんきれいになってきました。
きゅうしょくしつ もど しょうき なら しょうどく
給食室へ戻ってきた食器は、きれいに洗って消毒しますが、
きょう きゅうしょく しょうき なら する
今日の給食の食器で洗わなければならない、汁わん、おかず
ざら ぜんぶ やくなんまい
皿、おぼんは全部で約何枚になるでしょうか？

①280枚 ②2800枚 ③28000枚

こたえ ② この他、おはし930膳、食缶・バット・食器かごが27
クラス分、27台のワゴンを7人の調理員さんで片づけています。