給食センターからこんにちは

5月の小学校の献立より・・・

☆平成 23 年 5 月 27 日(金)の給食紹介☆

小学校 エネルギー:658kcal たんぱく質:28.1g

★スパゲティナポリタン
☆チーズオムレツ
★コールスローサラダ
☆クレープ
★牛乳

きゃべつの栄養

芯の白い部分には、「ビタミンC」が多く、病気に負けない力をつけてくれます。外側の緑色の部分には、「ビタミンA」が多く、目のはたらきを助けてくれたり、肌をつるつるにしてくれたりします。

おいしいきゃべつを食べて、健康なからだをつくりましょう!

野菜には、 ビタミンがいっぱい!





~給食クイズ~

1年間で春のきゃべつは、葉もやわらかく、甘みもたっぷりで最もおいしいといわれています。

給食では、「コールスローサラダ」の登場です。きゃべつの千切りをドレッシングで味付けしたサラダを「コールスロー」といいます。

ではクイズです。フランス語では、「千切り」を女の子のある名前

で呼びます。その名前とは何でしょう?

①アンヌ

②ジュリエンヌ

③マリエンヌ

▮答え:②ジュリエンヌ

フランス語で、「千切り」のことを「ジュリエンヌ」といいます。 これはジャン・ジュリアンというフランスのコックさんの名前にち なんだものだそうです。

