

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28年5月25日(水)の給食紹介☆

**小学校** エネルギー:661kcal たんぱく質:31.2g 脂質:28.8g 塩分:3.3g

★主食：食パン  
(メープル風シロップ&マーガリン)

☆主菜：さけのバジル焼き

★副菜：花野菜サラダ

☆汁物：米粉のシチュー

★飲み物：牛乳

## 世界の味巡り～カナダ～

カナダの美味しいもの紹介

☆サーモン

カナダのシーフードと言えば、「サーモン」が有名です。そこで今日の給食では、「さけのバジル焼」の登場です。

☆メープルシロップ

メープルリーフが国旗のシンボルになっているほど、カナダと言えば、メープルシロップが有名です。

☆メープルシロップクイズ☆

メープルシロップとは、一体何でしょう？

- ①砂糖を溶かしたもの
- ②果物の汁（果汁）
- ③木の中の液体（樹液）

### さけのバジル焼き

### メープル風シロップ &マーガリン



答え：③木の中の液体(樹液)

カエデの樹液を煮詰めたものです。樹液がとれる地域は限られ、とても貴重なものです。世界のメープルシロップのうち、約80%がカナダ産です。

