

◎記載の内容は、都合により変更になる可能性がありますので、予めご了承ください。◎

第3回 学校給食展 だより

1 栄養教諭

谷光 (志筑小学校)
車 (津名中学校) より
「淡路市の食育について」



2 塩職人 山下 勤也氏

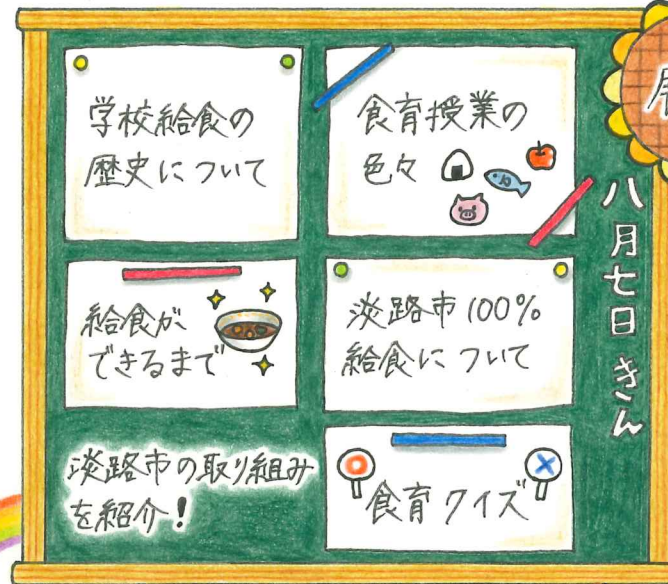
寿司割烹 源平 吉田光佑氏より
「塩と料理と給食について」



講演

10:20 ~

多目的ホールにて



展示

10:00 ~

多目的ホールにて

には、

各ブースにいる
スタッフに
スタンプを押して
もらおう☆

スタンプが全部集ま
たら、いいところあるかも!?

たくさん
のご参加、お待ち
しております!



ひねはんサラダ



先着
100食

試食

12:00 ~

多目的ホールにて

サマー ポークカレー

豚肉バージョンのサマーカレーは
初めてです!
夏野菜たっぷり!
おいしく味わってね!

野菜は全部で
9種類!



レッズ! 調理体験

調理員さんが実際に
使っている「しゃく」
「スパテラ」を使い
こなそう!



給食で野菜を学ぼう

今日の給食メニューには
どんな野菜が入って
いるか当てよう!



豆つかみゲーム

制限時間内に
はしを上手に使っ
て、お皿に入った豆
を移しきろう!



やっ
て
み
よう

13:00 ~ 11:00

多目的ホール・待機室にて

めざせ! 減塩マスター!

給食の塩分量「2g」の
計量チャレンジ!
塩分の多い順番に
料理を並べ替えよう!



を並べ替えて、下の文を完成
させましょう。(答えは淡路市
ホームページ)

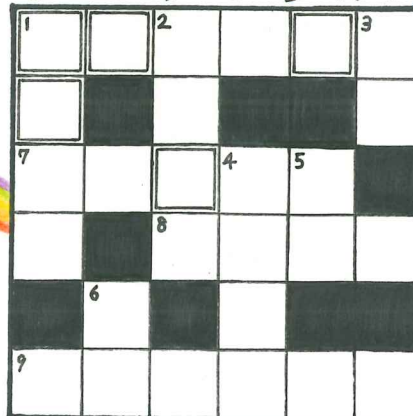
楽しもう!

(組職でござす! 学校教育課・給食だより まで)

ワテのかぎ

- 大豆から作られる、ネバネバと糸を
引く食べ物
- 関西地方でお雑煮の味付けに
使う甘いみそ
- お正月に食べる、お米をついて作る
食べ物
- あずきと寒天を煮て、四角く固め
た和菓子
- すっぱくて赤い食べ物
- 成長により呼び名が変わる「出世魚」

クロスワードクイズ



ヨコのかぎ

- 主にむらさき色をした2文字の夏野菜
- お腹の卵が特徴的な細長い魚
- えんどう豆の若い芽
- セタの天の川に見立てた麺
- ひき肉や大豆を煮た、アメリカの郷土料理

他にも!

瓜のつく

野菜いろいろ

全てウリ科の
仲間だよ!

胡瓜(きゅうり)

西瓜(すいか)

甜瓜(めろん)

冬瓜(とうがん)

苦瓜(ゴーヤ)

糸瓜(へちま)

などなど

ヒント

輪切りすると
蓮根に
似ているよ

夏野菜の漢字クイズ

レベル1 ▶ 枝豆

レベル2 ▶ 南瓜

レベル3 ▶ 茄子

レベル4 ▶ 玉蜀黍

レベル5 ▶ 陸蓮根

夏野菜漢字クイズ答え: レベル1(枝豆) レベル2(かぼちゃ) レベル3(なす) レベル4(とうもろこし) レベル5(くろね)