

4月8日（月）

あたら ねん はじ 新 しいクラスでの 1年が始まりました。ご進級おめでとうございます。きょう きゅうしょく 今日からまた給食がスタートです。

こんねんど よろこ きゅうしょく つく 今年度もみんなが喜んでくれるように、おいしい給食を作るので、たくさん食べてくださいね。

きょう ふう まめちしき 今日 是タラのムニエル風オーロラソースのムニエルについての豆知識 をご紹介 します。ムニエルは、こむぎこ 小麦粉をまぶしバターで焼いたものを います。フランス料理の ちょうりほう 調理法のひとつ「ムニエル」は、こなや 粉屋とい う意味です。かつて、あるこなや むすめ あやま さかな こむぎこ おけ おと 粉屋の娘が誤って魚を小麦粉の桶に落と してしまい、そのまま焼いたところおいしく焼けたことから生まれた という逸話があります。

きゅうしょく す にがて どうじょう おも 給食では、好きなものばかりでなく、苦手なものも登場すると思い ます。好きなものばかり食 べていては、えいよう かたよ にがて 栄養が偏ってしまいます。苦手 なものもすこ た 少しでも食べられるようがんばりましょう。

しんねんど た げんき す では、新年度もおいしく食べて、元気に過ごしましょう。

