

五中三二給食通信

令和6年 4月 24日 NO.11



今日の給食は「千草焼き」です。今回は千草焼きで使っている「たまご」についてです。

たまごを産むにわとりは一生のうちどのくらいのたまごを産むか知っていますか。にわとりは1日1こ、そして一生のうちに300こぐらいまで産むことができます（たまに600こぐらい産むにわとりもいるそうです）。ちなみに、日本人はたまごを1年間で1人あたり330こも食べていて、にわとり1羽分ものたまごを食べていることになります。

たまごは「物価の優等生」と言われるほど価格が安定している食材でしたが、にわたりのえさ代が上がった関係で価格が高騰していた時期がありましたね。飲食店からたまご料理のメニューが消えるといったことも話題になりました。日本人にとって欠かせない食材です。今日もしっかり食べましょう♪

千草焼きの「ちぐさ」はいろいろな食材が入ったという意味がある具たくさんなたまご焼きです♪

たまごは英語で egg（エッグ）ですね
えっ！！グッドなたまご焼きですね👍



参考に盛り付けてね♪

《今日の献立》

ごはん

千草焼き

きんぴらごぼう

キャベツのみそ汁

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 たまご むきえび 鶏ひき肉 生揚げ わかめ みそ さば節	米 油 三温糖 つきこん ごま油 白いりごま	干し椎茸 にんじん 小松菜 ごぼう キャベツ しめじ