

6がつ25にちの こんだて

ぎゅうにゅう こめこぱん

ろひ・けいと

ぎゅうにくのしちゅう

まっしゅぽてと

ぐみじゃむ

Lohikeitto

(ロビケイト)

Reindeer Stew

(トナカイシチュー)

きょうのポイント

□ヒ・ケイット

ダイヒョウテキ

モノ

モノ

フィンランド料理の代表的な食べ物と

イモ
言われています。サーモンとじゃが芋

ヤサイ

二二

人参などの野菜をミルクで煮込んだスープ。

マーガリンやバターで味付けされた

アイショウ
スープはサーモンと相性はつぐんです。

トナカイシチュー

キュウシヨク

ギョウニク

ジツ

ニク

ツカ

給食では牛肉ですが実はトナカイの肉を使います。

ホクオウ キタ ホウ ムカシ ソダ

北欧のさらに北の方では昔からトナカイを育てて

お肉だけではなく、毛皮や骨まで大切にされてきま

した。マッシュポテトと一緒に食べてくださいね。

また、ブルーベリージャムを付けて食べても

おいしいです。

ゆっくり
よくかんで
たべよう



6がつ25にち きょうのたべもの



さけ



ぎゅうにく



とうにゆう



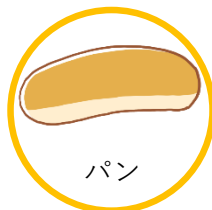
ぐみじゃむ



こめこ



じゃがいも



パン



とうにゆうバ
ター



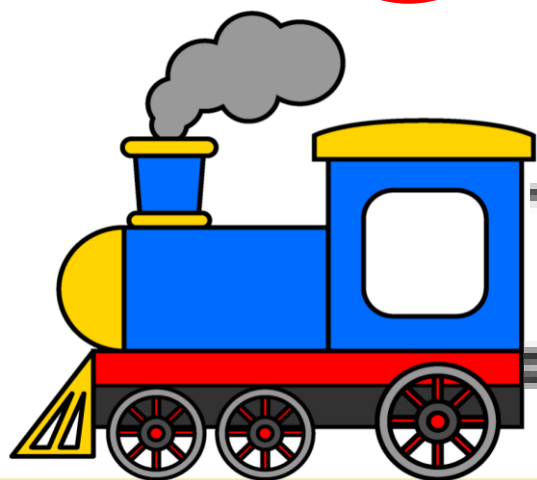
たまねぎ



かぼちゃ



にんじん



からだを
つくるもと

げんきいっぱい
エネルギーのもと

びょうきにまけない
からだのちょうしを
ととのえる