

Welcome to our lunch room



# らんちたいは 2007



Eating will become more interesting, if you know something about what you eat.

にんにくのいい<sup>かお</sup>香りが、<sup>しょくよく</sup>食欲  
 を<sup>しげき</sup>刺激しますね。今日は<sup>きょう</sup>ジャーマン<sup>じゃあ</sup>  
 マン<sup>まん</sup>ポテト<sup>ぼてと</sup>です。ジャーマン<sup>じゃあ</sup>マン<sup>まん</sup>ポ  
 テト<sup>てと</sup>の「<sup>じゃあ</sup>マン<sup>まん</sup>」というの  
 は「<sup>どいつふう</sup>ドイツ風<sup>いみ</sup>」という<sup>どいつ</sup>意味。ドイツでは



じゃがいものことを「<sup>やさい</sup>野菜の<sup>おうさま</sup>王様<sup>い</sup>」と言っているそうですよ。

今日は<sup>きょう</sup>鹿児島<sup>かごしま</sup>から<sup>とど</sup>届いた<sup>しん</sup>新じゃが<sup>つか</sup>を使って<sup>つく</sup>作りました。<sup>あじ</sup>味  
 や<sup>しょっかん</sup>食感<sup>い</sup>はいかがですか？



さて、たくさんじゃがいもを使うと<sup>つか</sup>大変<sup>たいへん</sup>なのがじゃがいも  
 の「<sup>め</sup>芽<sup>こちか</sup>とり」。200個<sup>じゃがいも</sup>近い<sup>め</sup>ジャガイモの芽を、ひとつひとつ  
 取<sup>と</sup>っていくのはとても<sup>めんどう</sup>面倒<sup>たいへん</sup>で大変な<sup>さぎょう</sup>作業<sup>さぎょう</sup>ですが、ないがし  
 るには<sup>でき</sup>出来<sup>ない</sup>ない<sup>たいせつ</sup>大切な<sup>さぎょう</sup>作業<sup>さぎょう</sup>でもあります。・・・というの、  
 じゃがいもの芽や<sup>め</sup>緑<sup>みどり</sup>色の<sup>ぶぶん</sup>部分<sup>そら</sup>には『<sup>にん</sup>ソラニン<sup>どく</sup>』という<sup>どく</sup>毒<sup>どく</sup>  
 あるためです。本校の<sup>ほんこう</sup>学級園<sup>がっきゅうえん</sup>でもよく<sup>つく</sup>作<sup>みぢか</sup>られる<sup>みぢか</sup>身近な  
 植<sup>しょくぶつ</sup>物<sup>あつか</sup>ですが、<sup>まちが</sup>扱<sup>たいへん</sup>い<sup>たいへん</sup>を<sup>たいへん</sup>間<sup>たいへん</sup>違<sup>たいへん</sup>えると<sup>たいへん</sup>大変な<sup>たいへん</sup>こと<sup>たいへん</sup>になっ<sup>たいへん</sup>てしま  
 うので<sup>ちゅうい</sup>注意<sup>ひつよう</sup>が必要<sup>かんしゃ</sup>です。感謝<sup>かんしゃ</sup>して<sup>かんしゃ</sup>いた<sup>かんしゃ</sup>だ<sup>かんしゃ</sup>き<sup>かんしゃ</sup>ま<sup>かんしゃ</sup>し<sup>かんしゃ</sup>ま<sup>かんしゃ</sup>しょう！