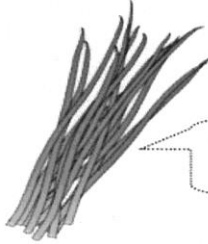


6月22日(金)

にら



にらは、中国野菜のひとつです。

にらは一年中出回っていますが、一番

おいしい時期は、5月～7月ごろです。

高知県や栃木県、茨城県でたくさん作られています。

「トマトと卵の中華スープ」は、「卵」の個別対応献立です。

きょうのこんだて

いかてんぷら
トマトとたまごのちゅうかスープ
チンゲンサイともやしのピリからあえ
ライむぎパン
ぎゅうにゅう

き	(おもにエネルギーのもとになる) なたねあぶら、でんぷん サラダあぶら、さとう うーゆ、ライむぎパン
あか	(おもにからだをつくる) いかてんぷら、けいらん、 けいにく、ぎゅうにゅう
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) たまねぎ、トマト、えのきたけ、 にら、しょうが、もやし チンゲンサイ

クイズ16

いかてんぷらに使っているいかなの種類は、つぎのうち、
どれでしょうか。

- ① あおりいか ② こういか ③ あかいかに

一口メモ

○今日の副菜の「トマトとたまごのちゅうかスープ」には、
生のトマトを使用しています。トマトの酸味がきいた
さわやかなちゅうか風のたまごスープです。



○6月1日に行った奈良漬の贈呈式の時に取材に
来られていた食料経済新聞の方が贈呈式について
記事にまとめられました。学校にも1部郵送して
くださいました。校長先生が話された「伝統野菜
で伝統の奈良漬を作るのはなかなかできないこと。
4年生はこれから3年生に色々と教えてあげまし
ょう」について記載していました。田中様から教
えていただいたので、なかよし畑では玉造黒門
越瓜の実ができていました。

なかよし畑で
実っていた

たまつくりくろもんしろうり
玉造黒門越瓜



第4937号 (毎週月曜日発行)

飛鳥 小学校で食育授業

なわの伝統野菜を奈良漬に

【奈良漬】は、奈良県・奈良市で古くから作られてきた伝統野菜のひとつで、その歴史は約1000年とされています。この授業では、田中先生が児童たちに奈良漬の歴史や作り方を教えてくれました。

田中先生が説明に
上福なかよし畑で栽培される玉造黒門越瓜
奈良漬にシールを貼付した

は、これからは3年生に色々と教えてあげよう、と田中先生が話していました。児童たちは、伝統野菜の歴史や作り方を学び、奈良漬の魅力を伝える活動に取り組んでいます。

み食品工業 新会社「越後しらたまこ」
み食品工業株式会社(本社)は、新潟県新潟市中央区に本社を置き、新潟県内各地に支店を設けています。また、新潟県内各地に支店を設けています。

伊勢 弁当・仕出し用
しばし 茄子 1kg×13
辛子風味小茄子 1kg×13
株式会社伊勢 名古屋市中村区昭和町1番1号 052-411-8441(代表)

チンゲンサイ	長野県	しょうが	高知県	トマト	熊本県
たまねぎ	兵庫県	にら	高知県	えのきたけ	長野県

ごみの分別 口普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え: ③