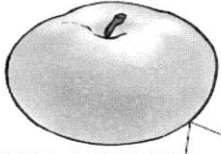


## 9月11日(火)

## なし



きょう  
今日は、皮の色が茶色の  
あか  
赤なしの豊水が登場します。

9月の給食に出る「なし」は、  
「日本なし」のなかまです。皮の色  
が茶色の「赤なし」と、皮の色が黄  
緑色の「青なし」に分けられます。  
収穫の時期は、なしの種類に  
よって少しちがいますが、8月から  
10月頃に旬(たくさんとれて、お  
いしい時期)となります。

「中華煮」は、「うすら卵」の個別対応献立です。

クイズ7

9月の給食には、なしが2回です。今日は豊水ですが、前回  
でたなしは、なんという名前のなしだったでしょうか。  
① 幸水 ② 新甘線 ③ 二十世紀

きょうのこんだて

あげギョーザ  
ちゅうかに  
なし(ほうすい)  
こくとうパン  
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、ごまあぶら さとう、でんぷん こくとうパン
あか	(おもにからだをつくる) にくギョーザ、けいにく うすらたまご、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) キャベツ、たまねぎ、にんじん チンゲンサイ、なし(ほうすい)

## 一口メモ

〇なしは、やよい時代には栽培がはじまったといわれて  
います。やよい時代は、いまから2000年ほど前  
です。大阪府和泉市には、大阪府立弥生文化博物館が



あります。ことしの6年生は、  
5年生の時に遠足に行きま  
した。やよい時代は、米作りが  
はじまった時代でもあります。



やよい時代の食事

〇日本では古くから作られているなしです。日本なしという  
種類です。日本なしには、「赤なし」と「青なし」があります。  
赤なしは、「ほうすい」や「こうすい」など皮の色が茶色のものです。



青なしは、「二十世紀」のような  
かわの皮が黄緑色のなしです。

なし(二十世紀)



なし(ほうすい)

たまねぎ	兵庫県	にんじん	北海道	肉ギョーザ	愛媛県
キャベツ	群馬県	チンゲンサイ	長野県	なし(ほうすい)	鳥取県

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：③