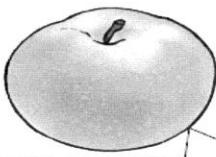


9月11日(火)

なし



今日は、皮の色が茶色の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づかいますが、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、「うずら卵」の個別対応献立です。

クイズワ 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、こまあぶら さとう、でんぱん 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 うずらたまご、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

○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。

○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、「豊水」や「幸水」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)



やよい時代の食事



なし(豊水)

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(豊水)	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