

11月30日(金)

つくだ煮の由来

今日は、のりのつくだ煮が登場します。



つくだ煮は、大阪御村（今の西淀川区御）で小魚を煮たものが始まりと言われています。

今は、材料や産地を問わず、塩やしょうゆ、さとうなどで煮込んだ料理を「つくだ煮」と言います。

「関東煮」は、「うすら粥」の個別対応献立です。

きょうのこんだて

かんとくに
こまつなどはくさいのあますあえ
のりのつくだに
ごはん
ぎゅうにゅう

き	(おもにエネルギーのもとになる) じゃがいも、さとう ごはん
あか	(おもにからだをつくる) けいにく、うすらたまご ちくわ、あつあげ けずりぶし、きざみのり 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) だいこん、にんじん はくさい、こまつな しいたけ

クイズ21 つくだ煮は、食べものを長もちさせる「保存食」として作られた。○か×か。

① ○ ② ×

一口メモ

○昨日5年生の家庭科の調理実習がありました。めあては、

「ごはんともそしるをおいしく作ろう」です。15日にごはんのたき方を実験していたので、上手にたけていました。

こげてしまった班もありましたが、おこげの風味がきいておいしかったです。みそしるは、にぼしでだしをとりました。

頭とはらわたをとって、だしをとり、だいこん、うすあげ、ねぎの入ったみそしるです。どの班もてぎわよく上手にできました。給食もごはんともそしるでしたので、みそしるのだしのちがいを味わってもらえたかなと思います。



○なかよし畑で1、2年生がうえていたさつまいもをしょうかくしました。



1、2年生ともに、グループごとに土にふれてほりました。1年生のときには、ちっちゃなさつまいもでしたが、2年生は、大きなさつまいももとれました。



○今日の給食のこまつなは、大阪府産です。

じゃがいも	北海道	にんじん	北海道	こまつな	大阪府
はくさい	大分県	だいこん	長崎県	しいたけ	大分県

ごみの分別 口普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：①