

## 1月23日(水)

くろ まめ  
黒豆くろまめに  
黒豆の煮もの

おせち料理

「まめに(健康に)暮ら  
せまうように」との願いが  
こめられています。

鉄なべで煮る  
ことで、より美しい  
黒色になります。



「他人 井」は、「卵」の個別対応献立です。

きょうのこんだて

たにんどんぶり  
すましじる  
くろまめのにも  
ぎゅうにゅう

|     |  |
|-----|--|
| き   | (おもにエネルギーのもとになる)<br>さとう、ごはん                                    |
| あか  | (おもにからだをつくる)<br>ぎゅうにく、けいらん<br>だしこんぶ、けずりぶし<br>くろまめ、ぎゅうにゅう       |
| みどり | (おもにからだのちようしをととのえる)<br>たまねぎ、にんじん、みつば<br>だいこん、はくさい、あおねぎ<br>しいたけ |

クイズ11

「黒豆の煮もの」は、ある行事の時に食べる料理のひとつ  
です。それは、次のうちどれでしょうか。

- ① 正月 ② 節分 ③ 子どもの日

## 一口メモ

○今日の副菜は「くろまめのにも」です。

くろまめは、だいのなかまです。だいのかわの  
色で、黄だいず、黒だいず、青だいずがあります。

くろまめは、おせち料理には、欠かせない一品です。

「まめ(けんこう)にくらせまうように」との願いがこめ

られています。また、くろまめの黒い色にまよけの力があるとされていました。

今日は、おせち料理にちなんで、給食でも「くろまめの

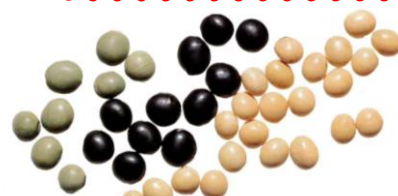
にも」を作りました。くろまめを熱湯につけてもどして、

さとう、しお、こい口しょうゆを加えて、150度、90分間

焼き物機でにました。

○給食で使っている食器は、いまはポリカーボネートというものです。

今から38年前に金属のアルマイトから変更になりました。



青だいず、黒だいず、黄だいず



アルマイト食器



## 【おまけクイズ】

大阪市の給食で、使用している豆は、何種類あるでしょうか。

- ① 6種類 ② 7種類 ③ 9種類

|      |     |      |      |      |     |
|------|-----|------|------|------|-----|
| はくさい | 岡山県 | にんじん | 長崎県  | 青ねぎ  | 徳島県 |
| たまねぎ | 北海道 | だいこん | 鹿児島県 | しいたけ | 岐阜県 |

ごみの分別 口普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：① おまけクイズの答え：③