

1月25日(金)

みずな



きょうと むかし さいばい きょうや  
京都で昔から栽培されていた京野菜です。京都では、「みずながお店に出るようになると、冬本番。」と言われています。

さむ あき お  
寒さがきびしくなる秋の終わりから冬にかけて、たくさんとれておいしくなる野菜です。

きょうのこんだて

さごしのしょうゆだれかけ  
みそしる  
みずなのびたし  
ごはん  
ぎゅうにゅう

|     |  |
|-----|--|
| き   | (おもにエネルギーのもとになる)<br>さつまいも、さとう、ごはん                                |
| あか  | (おもにからだをつくる)<br>さごし、うすあげ、あかみそ<br>しろみそ、だしこんぶ、ぶたにく<br>けずりぶし、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)<br>たまねぎ、はくさい、にんじん<br>あおねぎ、みずな                |

クイズ13 冬に体の温まる「みずな」と「くじら」を使った鍋料理は、次のうちどれでしょうか。

- ① ハリハリ鍋 ② バリンバリ鍋 ③ バリバリ鍋

## 一口メモ

ふくさい  
○今日の副菜は「みずなのびたし」です。



にほんとくゆう  
みずなは、日本特有のやさいです。

きょうと ふる きょうな  
京都で古くからさいばいされていました。「京菜」ともよばれています。

きゅうしよく おおさか ふ つく きゅうしよく  
今日の給食のみずなは、大阪府で作られたものです。給食では、みずなを一年に一回1月だけ使うことができます。

に  
ぶたにくといっしょに煮びたしにしました。

け さ じどうしゅうかい けんこういんかい はっぴょう き の う きゅうしよく  
○今朝の児童集会で健康委員会が発表しました。昨日の給食記念日にちなんで、給食クイズを行いました。

きゅうしよく なんしゅるい で  
クイズにもでていた「給食では何種類のきのこが出るでしょう」

は、しいたけ、しめじ、えのきたけ、まいたけ、エリンギ、なめこ

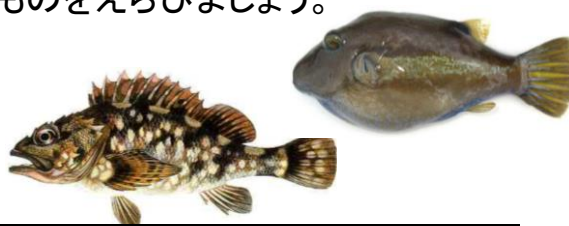
みず に しゅるい で  
マッシュルーム(水煮)の7種類のきのこが出ます。

## 【おまけクイズ】

朝のクイズにもありましたが、つぎの中で魚でないものをえらびましょう。



- ① キタマクラ ② ガシラ  
③ おばさん ④ おじさん



|      |     |       |     |     |     |
|------|-----|-------|-----|-----|-----|
| はくさい | 茨城県 | にんじん  | 長崎県 | 青ねぎ | 徳島県 |
| たまねぎ | 北海道 | さつまいも | 徳島県 | みずな | 大阪府 |

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

