

3月4日 (月)

よもぎだんご

よもぎだんごの材料は、うるち米 と もち米 と

よもぎ です。

うるち米

ふだんは、ごはんとして食べている米です。



もち米

もちや赤飯、おこわなどに使われている米です。



よもぎ

キク科の植物で、山や野原などに自然に生えています。春に生えるやわらかな新芽をすりつぶして、だんごに入れます。



今日の給食では、あまいみつをからめた「よもぎだんご」に、きな粉をかけて食べます。

きょうのこんだて

ぶたにくとれんこんのいために
すましじる
きなこよもぎだんご
ごはん
ぎゅうにゅう

き	(おもにエネルギーのもとになる) よもぎだんご、さとう でんぶん、サラダあぶら ごはん
あか	(おもにからだをつくる) ぶたにく、けいにく だしこんぶ、けずりぶし きなこ、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) れんこん、さんどまめ たまねぎ、はくさい、みつば にんじん

クイズ2 きなこの色は黄色っぽい色ですが、緑色っぽいきなこもある。
○か×か。

① ○ ② ×

一口メモ

かみふくしましょうがっこう おおさかし がっこうし か い か い
○上福島小学校が大阪市と学校歯科医会から「よい
歯と口の保持と健康増進について」賞状をもらったので、今日の児童朝会で
校長先生から健康委員会
の委員長が代表してもらいました。合わせて「歯と口の健康に
関するポスター」で入選した児童も

表彰していただきました。

○今日の給食のデザートは「きなこよもぎだんご」です。

よもぎは、春の野草です。若い葉をつんで草もちやだんごに
まぜます。よもぎだんごは、春を感じさせてくれる食品です。

きなこ

給食では、よもぎだんごを
焼き物機で蒸してから、
さとう、うす口しょうゆで
つくったみつとからめます。

食べるときにきなこをかけて食べましょう。



よもぎ

にんじん	鹿児島県	はくさい	愛知県	みつば	大分県
たまねぎ	北海道	れんこん	徳島県	三度豆(冷)	タイ

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：①