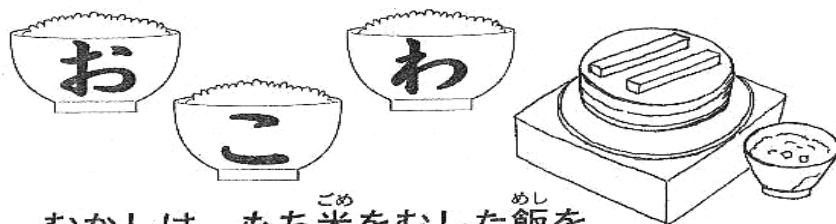


# 2月3日（月）



むかしは、もち米<sup>こめ</sup>をむした飯<sup>めし</sup>を  
「強飯（こわいい・こわめし）」といいました。  
それに、ていねい語の「お」をつけて短<sup>みじか</sup>くし、  
「おこわ」というようになりました。

きょうのこんだて  
けいにくとうずらたまごのうまに  
ちゅうかおこわ  
はくとう(かんづめ)  
しょくパン  
(りんごジャム )  
ぎゅうにゅう

あ	(おもにからだをつくる)
か	ぎゅうにゅう・けいにく・うずらたまご・やきぶた
き	(おもにねつやちからのもとになる) しょくパン・ごまあぶら・ (りんごジャム )・ でんぶん・もちこめ・くり(みずに)
み	(おもにからだのちようしをととのえる)
ど	だいこん・たまねぎ・にんじん・たけのこ・
り	さんどまめ・しいたけ・はくとう(かん)

クイズ1 よく食べているお米は、何という米でしょう？

- ① うるち米 ② さか米 ③ いつも米

## 一口メモ

○児童朝会で健康委員会の人から紹介がありましたが、今日から「歯と口の健康強調週間」が始まります。かむかむメニューは「中華おこわ」です。もち米に焼き豚、栗、しいたけが入っています。健康委員が学級を回りますので、一緒に30回かみましょう。その後は、「歯みがきサンバ」に合わせて、しっかり歯磨きをしましょう。

○今日の「鶏肉とうずら卵のうま煮」は、卵アレルギー個別対応献立です。給食調理員さんが、うずら卵を入れる前に、除去食を取ってくださっています。



焼き物機で、25分間蒸し焼きにしたもちもちの「中華おこわ」



うずら卵を入れる前に、別鍋に取り分けてくださっています。



私は、食べるということに感しゃの気持ちをもっています。その理由は、地いきの方や先生がたが、野菜などを育てるのを手伝っていただき、やっとできた野菜や果物だからです。これからも、料理をしてくださる人や、野菜や果物をそだてている方々に感しゃして、食べようと思います。(健康委員4年女子)

## 産地調べ

だいこん	香川県	にんじん	長崎県	栗(水煮)	韓国
たまねぎ	北海道	三度豆(冷)	タイ	白桃(缶)	福島県

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳キャップ □今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え：①

