

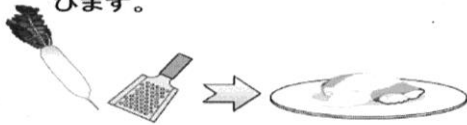
12月4日 (水)

みぞれかけ



みぞれとは、^{ゆき}雪が^{くうちゅう}空中で溶けかかって、^{あめ}雨と混じって
ふるものです。

すりおろしただいこんが、このみぞれを^{れんそう}連想させること
から、だいこんおろしをかけた料理を「みぞれかけ」と呼
びます。



今回の給食では、
さばのみぞれかけが
登場します。

きょうのこんだて

ごはん
ぎゅうにゅう
さばのみぞれかけ
みぞしる
こまつなのびたし

き	(おもにエネルギーのもとになる) ごはん じゃがいも さとう
あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう さば、うすあげ、わかめ あかみそ、しろみそ だしこんぶ、けずりぶし けいにく
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) だいこんおろし ゆず、はくさい、にんじん しろねぎ、こまつな

クイズ3 「小松菜」という名は、なぜついたのでしょうか。

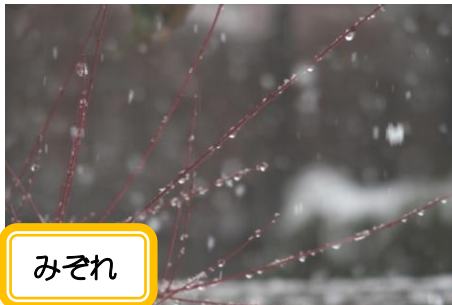
- ① 「小松川」でとれたから ② 小松さんが作ったから
③ 小さな松の木の近くでとれたから

一口メモ

○今週は、「^{こんしゅう}歯と口の健康強調週間」です。給食時間に、かむ
かむメニューを担任の先生の指示に従って、一口30回よく
かんで食べましょう。今日のかむかむメニューは「こまつなの
煮びたし」です。食後は、「^{しょくご}歯みがきサンバ」に合わせて、
ていねいに^は歯みがきをしましょう。

○今日の主菜は「さばのみぞれかけ」です。塩焼きをしたさばに、

今週は、「歯と口
の健康強調週間」
です。



だいこんおろし、みりん、うすくち
しょうゆ、^{かじゅう}ゆず果汁で作ったたれをかけました。
だいこんおろしを使った料理がみぞれを^{れんそう}連想さ
せるところから名前がつきました。
^ひ火を止める直前に^{ちようぜん}水気を切っただいこんおろし

を^{くわ}加えた煮ものを「みぞれ煮」、大量のだいこんおろしを鍋に入れたものは「みぞ
れ鍋」といいます。

○昨日、^{きのう}管理作業員の河野さん^{かねが}にお願いをして、なかよし畑
に^{ひりょう}肥料を入れて^{こうんき}耕運機をかけていただきました。

^{らいねんど}来年度もなかよし畑で^{ばたけ}なにわの^{でんとう}伝統野菜などを栽培します。
^{やさい}野菜を作るうえで大切なことは、^{つち}土づくりです。

^{ひりょう}肥料が^{はい}じゅうぶんに^{くろ}入った黒い土ができました。



じゃがいも	北海道	にんじん	愛知県	こまつな	福井県
はくさい	茨城県	白ねぎ	福井県	だいこんおろし(冷)	青森県

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：①