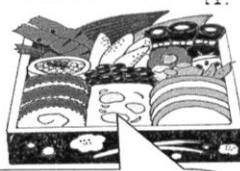


1月 27日(月)

くりきんとん

きんとんは「金団」と書き、金の集まったもの、宝ものという意味です。今年も豊かな生活が送れるようにとの願いがこめられています。



くりきんとん

きょうのこんだて

ごはん
ぎゅうにゅう
かすじる
ブロッコリーのしょうがづけ
くりきんとん

き	(おもにエネルギーのもとになる) ごはん、さとう、さつまいも、くり
あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう、さけ、うすあけ、あかみそ、しろみそ、だしこんぶ、けずりぶし
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) だいこん、にんじん、あおねぎ、ブロッコリー、しょうが

クイズ13 かず汁につかわれている「かず」は、あるものを作った後にできたものです。それは何でしょう。

① ワイン ② 日本酒 ③ どうふ

一口メモ

○今日の副菜は「くりきんとん」です。くりきんとんは、おせち料理のひとつです。1月の給食は、正月の行事こんだてとして、8日にぞう煮、ごまめがでした。正月は、新しい年の始まりで1年のけんこうを願って食べる料理が多いです。



今日のくりきんとんは、漢字で「栗金団」と書きます。「金団」は、金色のだんごのことで、金銀などの宝物を意味します。金運を願った料理です。



給食では、さつまいもをやわらかく煮て、くりを加えて、さとうなどで味つけして煮ふくめました。

今月の給食は、くりきんとのほかに、10日の黒豆のもの、20日の紅白なますもおせち料理にちなんだこんだてでした。

○今日のかず汁は、さけかす、みそで味つけした汁ものです。

かず汁は、具がたくさん入って、寒い時に体があたたまります。

さけかすは、日本酒をつくるときにできるものです。

さけかすは、古くから様々な食品に利用されてきました。

今日のかず汁や、かづづけ、甘酒、奈良漬などもさけかすを使ってています。



さつまいも

くり(みずに)



さけかす

さつまいも	徳島県	にんじん	長崎県	青ねぎ	徳島県
だいこん	長崎県	しょうが	高知県	ブロッコリー	愛知県

ごみの分別口普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②