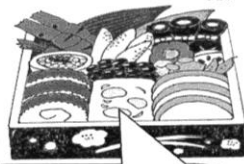


1月27日(月)

## 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、うすあげ、 あかみそ、しろみそ、 だしこんぶ、けずりぶし
みどり	(おもにからだのしょうじきをととのえる) 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 かす汁につかわれている「かす」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 とうふ

## 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、ごまめができました。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。



さつまいも



くり(みずに)

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、くりきんとんのほかに、10日の黒豆のにももの、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。

今日のかす汁は、さけかす、みそで味つけした汁ものです。かす汁は、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、日本酒をつくる時にできるものです。さけかすは、古くから様々な食品に利用されてきました。今日のかす汁や、かすづけ、甘酒、奈良漬などもさけかすを使っています。



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 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②