

2月25日（火） ま も マナーを守って た の しょくじ 楽しく食事をしよう



たの
たの
たの
かん
しよう
の

しょくじ
しょくじ
しょくじ
きゅうしゃう
じゅうしゃう

の

楽しく食事をしよう
楽しく食事をすると、食べ物がおいしく感じられるだけでなく、食べ物の消化や吸収もよくなります。

- ① 食器を正しく持って、よい姿勢で食べる。
② 食事にふさわしい会話をする。
③ 食べ物を口に入れたまま話さない。

クイズ15 ほれんそうの旬は、いつでしょうか。
①春 ②夏 ③冬

一口メモ

○今日はデザートに「洋なし(カット缶)」がついています。

よう せいやう
洋なしは、西洋なしともいわれます。

きゅうしょく よう ひんしゅ 給食の洋なしは「ラ・フランス」という品種です。

きゅうしょく がつ せいき ほうすい
給食でも9目のデザートでた20世紀た! や豊水た!

など日本のはなしと形が違って、軸の部分がデコつとした形です。

「ラ・フランス」は、名前のとおり今から156年前に

はっけん ひんしゅ
フランスで発見された品種です。

かじゅう 果汁がたっぷりあり、**かにく** 果肉もとろけるような口当たり **くちあ**

あります。ラ・フランスのしゅんは、秋から冬にかけ



てです。

きゅうしょく よう やまがたけん
給食の洋なしは、山形県で

つく かんづめ
作られた「ラ・フランス」を缶詰に

しました。

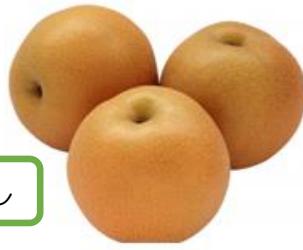
ランス



20世紀なし



豊水なし



たまねぎ	北海道	じゃがいも	北海道	エリンギ	新潟県
にんじん	鹿児島県	キャベツ	大阪府	ほうれんそう(冷)	大分県

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：③