

3月分の給食【3/3(月)~3/20(金)】

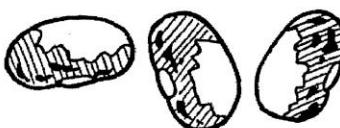
3月7日(金)

まめ とら豆

とら豆は、いんげん豆のなかまです。
半分は白く、半分は薄茶色のとらのよう
なもようがあることからこの名前がつ
きました。

とら豆は、煮えやすく、ねばりがあつ
ておいしいので、煮豆の王様とも呼ばれ
ています。

ほっかいどう
北海道でたくさん
作られています。



きょうのこんだて

にくじやが
はくさいのあまづづけ
とらまめのにもの
ごはん
ぎゅうにゅう

あ	(おもにからだをつくる)
か	ぎゅうにゅう・ぎゅうにく・けずりぶし・ とらまめ
き	(おもにねつやちからのもとになる) ごはん・じゃがいも・サラダあぶら・ さとう
み	(おもにからだのちょうしをととのえる)
ど り	たまねぎ・にんじん・グリンピース・ はくさい

クイズ5 「とらまめのにもの」は、さとうで味つけしていますが、その甘さを引き立てるために入れている

ちょうなりょう
調味料はどれでしょう？

①塩

②酢

③酒

一口メモ

○4年生は、「なにわの伝統野菜」の栽培リーダーでした。



産地調べ

「4年 育てて 描いたよ 勝間南瓜」ギャラリー上福にて展示中です。

じゃがいも	北海道	にんじん	鹿児島県	はくさい	茨城県
たまねぎ	北海道	グリンピース(冷)	アメリカ	とら豆	北海道

ごみの分別□普通ごみ…牛乳キヤップ □今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え: ① 昨日のきな粉にも、砂糖だけではなく、甘さを引き立てるために塩が入っていました。