


7月 21日 (火)

# ちまき



きょうの給食には、「ちまき」がついています。  
ちまきは米の粉などで作ったもちを笹の葉にくるみ、蒸して作ります。「こどもが元気に大きくなりますように」という願いをこめて、こどもの日に食べられることが多い和菓子です。

きょうのこんだて	
きんぴらちらし ぎゅうにゅう すましじる ちまき	
き	おもにエネルギーのもとになる ごはん、ちまき あぶら さとう
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう、ぶたにく けずりぶし、だしこんぶ けいにく、こんぶ きざみのり
みどり	おもにからだのちょうしをととのえる にんじん、たまねぎ キャベツ、えのきたけ グリーンピース、ごぼう だいこん葉

クイズ15 つぎのうち「子どもの日」によく食べる和菓子は、どれでしょうか。  
①かしわもち ②さくらもち ③おはぎ

一口メモ

○昨日、1年生に食に関する指導を「たべもののなまえをおぼえよう」をテーマに行いました。プリントに3つの円に、それぞれ食べ物の絵と名前が書いてあるものに線を結ぶ作業をしました。



子どもたちは、絵と名前で線を結ぶことができました。その後、3つの円は、体の中で同じ働きをするグループで分けていることを説明し、それぞれどんな働きをするのか、プリントから読み取って発表しました。給食にもいろいろな食べ物を使っていることを確認し、最後に、給食にでる食べ物の名前も覚えていきましょうとまとめました。1年生は今日プリントを持って帰ります。また子どもたちの話も聞いてみてください。

○今日の給食は、「きんぴらちらし、牛にゅう、すましじる、ちまき」です。ちまきは、もちのなかまで、5月5日の端午の節句によく食べている和菓子です。米のこなで作っただんごを笹の葉で巻いて、い草でぐるぐる巻きにしたものです。



給食のちまきは、市販されているものより糖分をひかえたものです。笹は、新潟県のもので、い草は、職人の方が1本ずつ巻いて作ったものです。

キャベツ	長野県	たまねぎ	愛媛県	えのきたけ	長野県
にんじん	北海道	ごぼう	鹿児島県	だいこん葉(乾)	熊本県

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：①