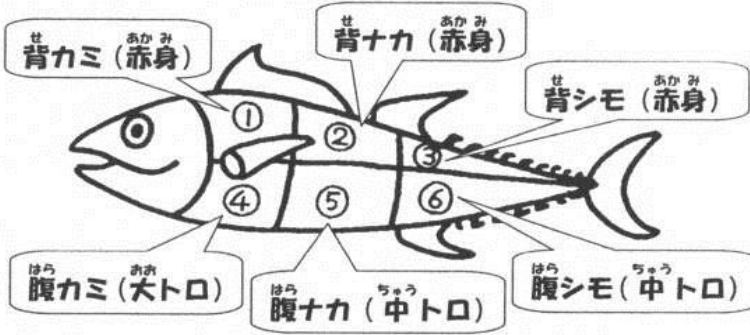


4月30日(水)

まぐろ



まぐろの身は、背中側とおなか側に分けられ、おなか側には脂肪がたくさん含まれています。最近ではトロが高級とされますが、昭和のはじめまでは、赤身が好まれていたそうです。

きょうのこんだて

まぐろのオーロラに
じゃがいもとやさいのふくめに
もやしゆずのかあえ
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・まぐろ・あかみそ・けいにく・けすりぶし
き	(おもにねつやちからのもとになる)
	ごはん・でんぷん・あぶら・さとう・じゃがいも
み	(おもにからだのちようしをととのえる)
ど	しょうが・たまねぎ・ごぼう・さんどまめ・にんじん・しいたけ・もやし・ゆず(かじゅう)

クイズ 15 まぐろの「トロ」とは、どの部分のどんな身でしょう？

- ①頭の目のまわりのつるんとした身 ②しっぽの脂の少ない身 ③おなかの脂の多い身

一口メモ

お茶をいれるのが初めての人もいました。



○5年生が家庭科で、お茶のいれかたを学習しました。お茶を飲んで「ほっとタイム」、みんなおいしそうに飲んでいました。緑茶は日本の食文化にはかかせないものです。

○そのお茶ですが、日本で飲まれるようになったのは奈良時代です。僧が中国からツバキ科の「茶の木(チャノキ)」の苗や種を持ち帰ったのが始まりとされています。

○「茶つみ」の歌にある「八十八夜」とは、「節分の日」の翌日にあたる「立春(2月4日ごろ)」から数えて八十八日目です。この5月上旬に収穫される一番茶を「新茶」と呼びます。そろそろ「新茶」が出回りますね。



産地調べ

まぐろ	太平洋	じゃがいも	鹿児島県	ごぼう	茨城県
しょうが	高知県	たまねぎ	佐賀県	にんじん	徳島県

ごみの分別 普通ごみ…牛乳キャップ 今日のプラごみ…牛乳フード