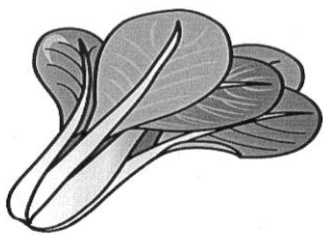


11月10日(火)

## こまつな



こまつなは寒さに強く、  
冬が旬の野菜です。今は、  
ハウス栽培などによって、  
一年中作られています。  
「冬菜」や「雪菜」とも  
呼ばれています。

## きょうのこんだて

ごはん  
ぎゅうにゅう  
あかうおのしょうゆだれかけ  
みそしる  
こまつなのいためもの

き	おもにエネルギーのもとになる ごはん あぶら、さとう
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう あかうお、ぶたにく、けいにく 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	おもにからだのちょうしきととのえる たまねぎ、だいこん にんじん、あおねぎ こまつな

クイズら 「こまつな」は、なぜ「こまつな」という名前がついたのでしょうか。

①小松さんが作ったから ②小松という場所でできたから ③小さい松の葉ににているから

## 一口メモ

○昨日2年生が11月20日に行う「まちたんけん」

のために、福島聖天通商店街を散策しました。

本番は、洋服屋、花屋、本屋、めがね屋とカレー専門店をグループでまわります。

昨日は、最後に交番と福島駅のきっぷ券売機を見学して帰ってきました。



○今日の給食の主菜は「あかうおのしょうゆだれかけ」

です。皮が赤い魚です。身は白身なので食べやすいです。

給食では、220度で12分間焼いたあとに、しょうゆだれをかけました。



だいこん	青森県	たまねぎ	北海道	こまつな	福岡県
にんじん	長崎県	青ねぎ	徳島県	あかうお	アメリカ

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②