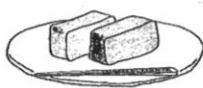


11月13日(金)

ういろう

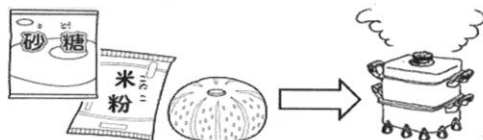


ういろうは米粉、砂糖などを混ぜておして作ります。

生地(こね)にまっ茶(ちや)やかぼちゃ(かぼちや)を混ぜたもの、上(うへ)に小豆(あずき)を

のせた「水無月」など、さまざまなものがあります。

今日の給食には、かぼちゃを混ぜた「かぼちゃういろう」が出来ます。



きょうのこんだて

ごはん
ぎゅうにゅう
ぶたにくとまいたけのいためもの
つみれじる
かぼちゃういろう

き	おもにエネルギーのもとになる ごはん あぶら、じょうしんこ 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、いわしだんご 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をととのえる キャベツ、まいたけ だいこん、ごぼう にんじん、みつば、しょうが かぼちゃ(ペースト)

クイズ9

「ういろう」は、どこで有名な食べ物でしょうか。

- ① 神戸 ② 札幌 ③ 名古屋

一口メモ

○今日のデザートは、「かぼちゃういろう」です。

ういろうは、米の粉とさとうと水を合わせて蒸した和菓子です。

ういろうを漢字で書くと「外郎」です。

なぜ「外郎」と呼ばれるようになったのかというと、むかし中国で薬を調達する仕事をしていた陳外郎という人が日本に来て、たんを切る薬「透頂香」を伝えたからといわれています。薬の別の名前を「外郎」と呼んでいたそうです。ういろうは、愛知県名古屋市で作られているのが有名ですが、ほかにも神奈川県小田原や、京都府、三重県、山口県でも

ういろうが名物です。

○給食のかぼちゃういろうは、かぼちゃ(ペースト)と米の粉の上新粉、さとう、水をよくまぜ合わせて、焼き物機で30分間蒸しました。



上新粉



さとう

キャベツ	茨城県	ごぼう	青森県	だいこん	青森県
にんじん	長崎県	まいたけ	新潟県	みつば	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