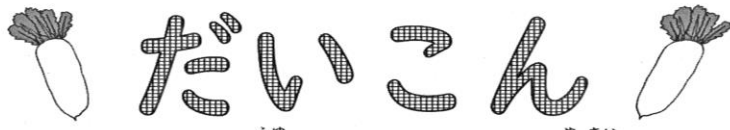


12月11日(金)



だいこんは、冬にたくさんとれる野菜です。
12月の給食には「冬野菜のカレーライス」や
「さばのみぞれかけ」「五目汁」など、だいこん
を使った料理が9種類も登場します。
今日は、豚肉が入った「だいこんの煮もの」
です。

きょうのこんだて

ごはん
ぎゅうにゅう
けいにくのあまからやき
みそしる
だいこんのもの

き	おもにエネルギーのもとになる ごはん、 でんぷん、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	おもにからだのちようしをととのえる はくさい、たまねぎ にんじん、あおねぎ しめじ、だいこん

クイズ 12月の給食でだいこんが入っている献立は、どれでしょうか
①カレーうどん ②肉だんごと麦のスープ ③中華みそスープ

一口メモ

○今日の副菜は「だいこんの煮もの」です。

だいこんは、冬がしゅんの野菜です。春の七草の
ひとつの「すずしろ」は、だいこんです。

1300年前の奈良時代には、日本に伝わっていました。

だいこんは、漢字で書くと「大根(大きな根)」と書きます。

だいこんは、根っこが大きくなったものです。

だいこんは、葉に近い上のほうが、あまみが強く、
下の方が、からみが強いです。

その理由は、葉に近い部分は、寒さで凍らない

ように糖度を上げているのであまいです。

下の方は、土の中で虫に食べられないようにする

ために、からみ成分を出してる

ためといわれています。

○校庭の学習園では、3、4
年生がなにわの伝統野菜の
「田辺だいこん」を育ててい
ます。



だいこん	長崎県	たまねぎ	北海道	青ねぎ	徳島県
にんじん	長崎県	はくさい	三重県	しめじ	長野県

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②

