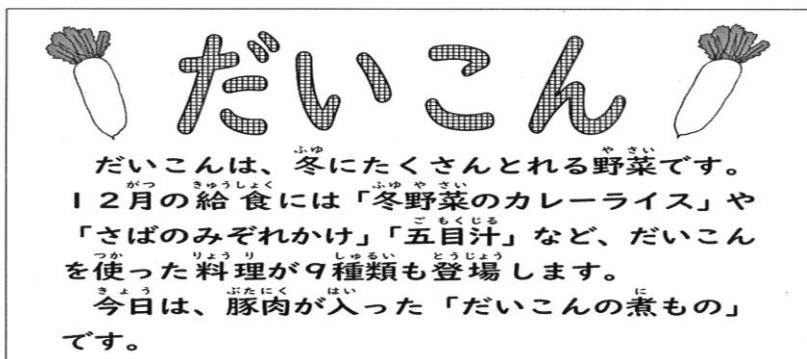
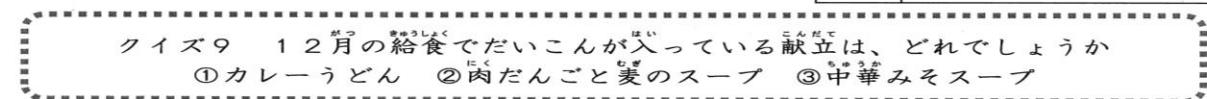


12月11日（金）



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、でんぶん、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 あかもぞ、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 はくさい、たまねぎ にんじん、あおねぎ しめじ、だいこん



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、甘みが強く、

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ります。

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いる

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