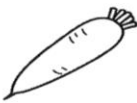


12月23日(水)

みぞれかけ



雪がふってくる途中、空中で溶けかかって、雨と混じってふるものがみぞれです。

すりおろしだいこんが、このみぞれを連想させることから、だいこんおろしをかけた料理を「みぞれかけ」と呼びます。

今日の給食では、さばのみぞれかけが登場します。



きょうのこんだて

ごはん
ぎゅうにゅう
さばのみぞれかけ
みそしる
こまつなのびたし

き	おもにエネルギーのもとになる ごはん、さとう
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう、さば、どうふ けいにく、わかめ、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 だいこんおろし にんじん、ゆず、はくさい えのきたけ、こまつな

クイズ17 今月の給食に魚を使ったおかずは、何回あるでしょう。

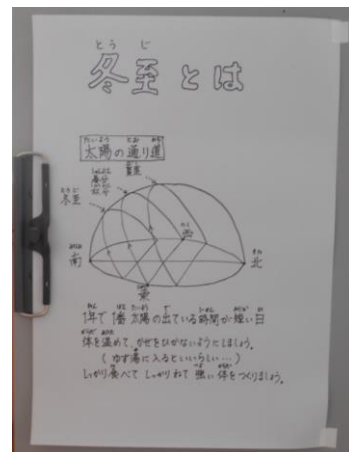
① 7回

② 8回

③ 9回

一口メモ

〇月曜日の児童朝会で校長先生が話されていた「冬至」は、1年で1番太陽の出ている時間が短い日です。なぜなのか校長先生が太陽の通り道を図に描いて示されています。新聞コーナーに行ってみましょう。



〇今日の主菜は「さばのみぞれかけ」です。

みぞれとは、雪がふってくると中で、とけかかって雨とまざってふってくるものです。

だいこんをすりおろしたものが、みぞれを思いおこさせることから、だいこんおろしを使った料理に「みぞれ」という名前をつけています。今日のように、だいこんおろしにみりん、しょうゆ、ゆずなどで味つけし、魚やきのこにかける料理を「みぞれかけ」、煮ものの最後に水を切っただいこんおろしを入れる料理を「みぞれ煮」、なべにだいこんおろしを入れたものを「みぞれなべ」といいます。



ささせることから、だいこんおろしを使った料理に「みぞれ」という名前をつけています。今日のように、だいこんおろしにみりん、しょうゆ、ゆずなどで味つけし、魚やきのこにかける料理を「みぞれかけ」、煮ものの最後に水を切っただいこんおろしを入れる料理を「みぞれ煮」、なべにだいこんおろしを入れたものを「みぞれなべ」といいます。

はくさい	岡山県	だいこんおろし(冷)	茨城県	こまつな	福岡県
にんじん	長崎県	えのきたけ	長野県	わかめ(乾)	岩手県

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：①