

6月22日(火)

さんどまめ

1年に3度とれることから「さんどまめ(三度豆)」と言われるようになりました。

さんどまめは、さやいんげんともいい、いんげん豆が大きくなる前に、さやごと食べる野菜です。
さんどまめがたくさんとれておいしい時期は、6月から9月にかけてです。



きょうのこんだて

こくとうパン
ぎゅうにゅう
けいにくのカレーマヨネーズやきてぼまめのスープ
さんどまめとコーンのサラダ

き	おもにエネルギーのもとになる こくとうパン、マヨネーズ オリーブ油、さとう じゃがいも
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう、けいにく ベーコン、てぼまめ
みどり	おもにからだのちょうしをととのえる にんにく、にんじん パセリ、コーン たまねぎ、さんどまめ

クイズ16 生のさんどまめを使った給食のおかずは、どれでしょうか。

- ① キャベツとさんどまめのサラダ ② 野菜いため
③ ぶた肉とさんどまめのいためもの

一口メモ

今日の副菜は「さんどまめとコーンのサラダ」です。

さんどまめは、若いうちにさやごと食べる野菜です。

一年間に三度も収穫できるので、三度まめと名前が

つきました。給食でも5月と6月に生のさんどまめを

使っています。シャキシャキとした歯ざわりも楽しめ

る野菜です。

学習園にも5年生が理科の発芽実験で植えたインゲンが

たくさん実っています。今朝収穫しただけでポリぶくろ3つ

分もとれました。まだ、

インゲンの花が咲い

ています。これからも

インゲンの収穫ができると思います。



なかよし畑では、なにわの伝統野菜のとりかいなすを

育てています。なすのうち1株だけ「水なす」です。収穫した

なすは、1年生に順番に持って帰ってもらいます。



とりかいなす

みずなす

じゃがいも	熊本県	にんじん	長崎県	パセリ	福岡県
たまねぎ	愛媛県	さんどまめ	鹿児島県	にんにく	青森県

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：①