

7月9日(金)



きょうのこんだて
ごはん
ぎゅうにゅう
さけのつけやき
みそしる
とうがんのにもの

き	おもにエネルギーのもとになる ごはん さとう、じゃがいも でんぶん
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう さけ、うすあげ、わかめ あかもぞ、しろみそ、けいにく 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 たまねぎ、にんじん もやし、とうがん、しょうが

クイズワ とうがんと同じ「うり」のなかまはどれでしょう。

- ① いちご ② びわ ③ すいか

一口メモ

○昨日4, 5年生が去年なかよし畑で育てたなにわの伝統野菜の「玉造黒門越瓜」を奈良漬にしていただいた「奈良漬の贈呈式」を行いました。(株)飛鳥の社長の田中様にお越しいただき玉造黒門越瓜を上手に育てるには「芯止め」という葉の先を取ることが大切であることと
奈良漬は、夏にたくさんできた瓜をさけ
かすとしおでつけものにすることで長持ちさせができる食べ物であることを
教えていただきました。その後、奈良漬に商品のシールをはりました。



○なかよし畑では、今年も玉造黒門越瓜が育って
きています。今年も収穫を楽しみにしましょう。
○奈良漬のおすすめの食べ方は、クラッカーに
クリームチーズと切った奈良漬をのせたカナッペ
や奈良漬を細かく切ってゆでたまご、マヨネーズと合わせたタルタルソースです。
ぜひお試しください。



じゃがいも	熊本県	にんじん	長崎県	とうがん	鹿児島県
たまねぎ	愛媛県	しょうが	高知県	もやし	ミヤンマー(工場:岡山)

ごみの分別口普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：③