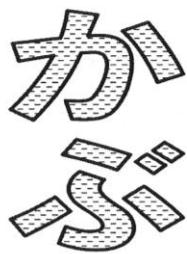
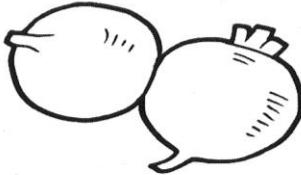


12月3日(金)



かぶは、アブラナ科の植物で、
はくさい、なのはな、キャベツなど
の仲間です。
日本では、古くから栽培されて
きました。

かぶは、一年中買うことが
できますが、寒い時期の方が、
甘みがあり、おいしいです。



クイズ3

かぶを使った京都の伝統的な漬物は何でしょうか。

- ① 千枚漬け ② たくあん ③ 梅干し

きょうのこんだて

ごはん
ぎゅうにゅう
けいにくとやさいのもの
じゃこまめ
かぶのゆずふうみ

き	おもにエネルギーのもとになる ごはん じゃがいも、さとう でんぶん、あぶら、いりごま
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう けいにく、だいず ちりめんじゃこ、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、ごぼう にんじん、さんどまめ かぶ、ゆず

一口メモ

○今日の主食は「ごはん」です。上福島
小学校ではごはんを学校でたいてい
ます。右の機械は、立体炊飯器です。
3段同時にごはんがたけます。



12月分の米から
令和3年度に収穫



○今日は、5年生が家庭科で和食の基本の「ごはんとみそしる」の
調理実習を行います。朝一番に米を洗って、水につける作業と



みそしるのだしのにぼしの
頭とはらわたをとつて
ました。安全においしく作つ
てくださいね。



じゃがいも	北海道	たまねぎ	兵庫県	こんにゃく(カット)	群馬県
にんじん	熊本県	ごぼう	青森県	さんどまめ(冷)	タイ

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：①