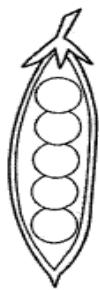


# 5月25日(水)



## えんどう

えんどうは、日本全国で栽培されています。  
たくさんとれて、おいしいのは春から夏の初めに  
かけてです。  
今日の「えんどうの卵」とじ」のえんどうは、給食  
室で、さやから豆を取り出して調理しています。

「えんどうの卵」とじは、「卵」と「えんどう」の個別対応立です。

### きょうのこんだて

ごはん  
ぎゅうにゅう  
あかうおのしょうゆだれかけ  
みそしる  
えんどうのたまごとじ

き	おもにエネルギーのもとになる ごはん さとう
	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう あかうお、うすあげ、あかもそ しきみそ、だしこんぶ、たまご けずりふし、とりひきにく
あか	おもにからだのちょうしをととのえる キャベツ、たまねぎ にんじん、あおねぎ、えんどう
	おもにからだのちょうしをととのえる キャベツ、たまねぎ にんじん、あおねぎ、えんどう
みどり	おもにからだのちょうしをととのえる キャベツ、たまねぎ にんじん、あおねぎ、えんどう
	おもにからだのちょうしをととのえる キャベツ、たまねぎ にんじん、あおねぎ、えんどう

クイズ15 えんどうの若い茎や葉を食べる野菜は何でしょう。

- ① かいわれ ② スプラウト ③ 豆苗

### 一口メモ

○今日の副菜は「えんどうのたまごとじ」です。今日の  
えんどうは、さやつきのものです。給食室でさやから、  
豆を取り出して使います。



えんどうは、春から夏の初めがしゅんの野菜です。

ひとつのさやの中に5こぐらいのえんどうが入っています。

えんどうを取り出したあとさやは、給食室前に展示しておきますので、さわってみて



とうみょう

ください。えんどうは、えんどう豆を発芽させて、若い茎や葉の部分を食べる野菜を  
「とうみょう」といいます。若いさやごと食べ  
る場合は「さやえんどう」や「きぬさやえんどう」といいます。



さやえんどう

グリンピースは、えんどうのことで、給食では、冷凍したものを  
使ってています。



○学校にあるくだもの花も咲いています。

右の写真は、ぶどうのデラウェア(左)と  
ぶどう(巨峰)の花です。



また探してみてください

キャベツ	愛知県	たまねぎ	兵庫県	えんどう	和歌山県
にんじん	徳島県	青ねぎ	徳島県	うすあげ(冷)	アメリカ

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：③