

11月4日(金)

ういろう



ういろうは、米粉、砂糖などを混ぜて蒸して作ります。
上に小豆をのせた「水無月」や生地にまっ茶を混ぜたものもあります。
今日の給食には、かぼちゃペーストを混ぜた「かぼちゃういろう」が出ます。

きょうのこんだて

ごはん
ぎゅうにゅう
ぶたにくとやさいのいためもの
いわしのつみれじる
かぼちゃういろう

き	おもにエネルギーのもとになる ごはん、あぶら、じょうしんこ、さとう
あ か	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう、いわしんだんご ぶたにく、だしこんぶ けずりびし、あかみそ しろみそ
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、ごぼう しょうが、だいこん、みつば にんじん、かぼちゃ

クイズ3 つみれ汁のつみれとは、何の食べ物でしょうか。

- ① とうふのだんご ② 魚のだんご ③ ごぼうのだんご

一口メモ

○校庭にあるカキの木のカキを2日(水)に管理



作業員の佐々木さんが
収穫してくださいました。
今日1～6年生のみなさん
に持つて帰ってもらいます。
家で食べてみてくださいね。



○今日の給食のデザートに「かぼちゃういろう」がです。



ういろうは、全国各地で作られている和菓子です。米粉、でん
ぷん、さとうなどをまぜて、蒸して作ります。有名なところでは、
神奈川県の小田原、愛知県の名古屋、三重県、京都府、
山口県などです。

給食のかぼちゃういろうは、かぼちゃの
ペーストと上新粉(米の粉)、さとう、水を
よくませ合わせて30分間焼き物機で
蒸しました。



かぼちゃペースト

上新粉

さとう

たまねぎ	北海道	キャベツ	愛知県	だいこん	長崎県
にんじん	北海道	ごぼう	青森県	みつば	大分県