

11月9日(水)

感謝の気持ちで食べよう

わたしたちは、生き物の命をいただくことで、自分の命を保っています。また、食事ができあがるまでには、多くの人たちが関わっています。食べ物を大切にし、「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをして、感謝の気持ちで食べましょう。



「関東煮」は、「うずら鍋」の個別対応献立です。

きょうのこんだて

ごはん
きゅうにゅう
かんとう
はくさいのあますあえ
のりのつくだに

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
あか	おもにからだをつくる きゅうにゅう、うずらたまご けいにく、あつあげ ごぼうひらてん、けすりぶし きざみのり
みどり	おもにからだのちょうしをととのえる だいこん、はくさい にんじん、しいたけ

クイズ6 関東煮に入っている「ごぼう平天」の主な材料は、どれでしょうか。

- ① とうふ ② 煙 ③ 肉

一口メモ

○昨日、5年生が国語の和の食文化について調べようの「和の

ぶんか う わがし がくしゅう ふくしまくの だ
文化を受けつぐ~和菓子をさぐるの学習で福島区野田に

みせ かま なにわやかし ほかぶしきがいしゃ たなかさま
お店を構えられている「浪花屋菓子舗株式会社の田中様に

こ わがし はなし き じっさい わがし
お越しいただき、和菓子のお話を聞きして、実際に和菓子

づく たいけん なにわや そぞぎょう
作りを体験しました。浪花屋さんは、創業

ねん わがし かんとう かんさい ちが しゅるい
110年であることや和菓子でも関東と関西では違う種類があること

わがし ざいりょう わがし ごかん あじ みりょく はなし
和菓子の材料や和菓子を五感で味わう魅力についてお話をいた

きました。そんな和菓子業界も食材や道具機械の製作者が減少して

きているが、和菓子がなくなるのは、和菓子を食べるとほっとして満足感が得られ、

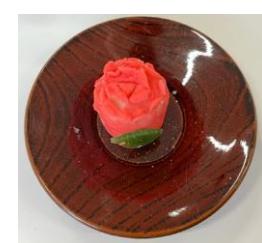
こころ えいよう う い にほんぶんか かんが かた しゅはり ぶんか まも
心の栄養として受け入れられてきたことと、日本文化の考え方の「守破離(文化を守って

けんきゅう やぶ かた はな じさい かんが わがし
研究して破り、型を離れて自在になる考え方)を和菓子にも

と い しんか つづ おし
取り入れて進化を続けていると教えていただきました。

ことし がつ にち とうろくむけいぶんかざい とうろく
今年の10月12日に「登録無形文化財」に登録された「ねり

き つか わがし つく
切り)を使って和菓子を作りました。



じゃがいも	北海道	はくさい	茨城県	こんにゃく(カット)	群馬県
にんじん	北海道	だいこん	青森県	しいたけ(乾)	大分県

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②