

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、「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。



「簡算算」は、「うずら算」の価額対応版です。

## きょうのこんだて

ごはん  
ぎゅうにゅう  
かんとくに  
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 ぎゅうにゅう、うずらたまご けいにく、あつあげ ごぼうひらてん、けずりぶし きざみのり
みどり	おもにからだのちようしきをとのえる 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 魚 ③ 肉

## 一口メモ

〇昨日、5年生が国語の和の食文化について調べようの「和の  
文化を受けつぐ～和菓子をさぐる」の学習で福島区野田に  
お店を構えられている「浪花屋菓子舗株式会社の田中様  
にお越しいただき、和菓子のお話をお聞きして、実際に和菓子



作りを体験しました。浪花屋さんは、創業

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

和菓子の材料や和菓子を五感で味わう魅力についてもお話いただ

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、和菓子がなくならないのは、和菓子を食べるとほっとして満足感が得られ、

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

研究して破り、型を離れて自在になる考え)」を和菓子にも

取り入れて進化を続けていると教えていただきました。

今年の10月12日に「登録無形文化財」に登録された「ねり

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