

11月11日(金)



なめこは、ブナの切り株などに発生するぬめりのあるきのこの一つです。秋には天然のなめこが市場に出回ることがあります。
今日の給食では、みそ汁の実として使用しています。

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
なめこのみそしる
きんぴらごぼう

き	おもにエネルギーのもとになる ごはん あぶら、さとう
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう、あかうお とうふ、あかみそ、しろみそ だしこんぶ、けずりぶし ぶたにく
みどり	おもにからだのちようしきととのえる たまねぎ、にんじん はくさい、あおねぎ、なめこ ごぼう

クイズ8 なめこには別のよび名があります。何というのでしょうか。

- ① コレラダケ ② ニガクリタケ ③ スメリタケ

一口メモ

○今日のしる物は、「なめこのみそしる」です。なめこは、きのこのなかまです。天然のなめこは、ブナの切り株など



ブナの木

に発生しています。しつ度が高い場所で育つなめこは、表面にぬめり成分を出します。

なめこは、ぬめりのあるきのこです。給食では、水煮のなめこを使用します。



○副菜は「きんぴらごぼう」です。きんぴらごぼうは、細く切ったごぼうとにんじんを

いためて、あまからく味つけしたものです。

きんぴらごぼうのきんぴらは、漢字で金平と書きます。

江戸時代の浄瑠璃で「金平浄瑠璃」という話があります。

その話に登場する主人公の「坂田金平」の名前からつきました。

坂田金平という人は、坂田金時(金太郎)のむすこという設定でとても強く勇ましい人として登場します。

ごぼうの歯ごたえなどの強さを

坂田金平をの強さにたとえて「きんぴらごぼう」と名前がつけられました。

ごぼう	北海道	たまねぎ	北海道	青ねぎ	徳島県
にんじん	北海道	はくさい	茨城県	なめこ(水煮)	新潟県

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：③