

# 12月8日(月) ちりめんじゃこの作り方

## きょうのこんだて

けいにくとやさいのにもの  
じゃこまめ  
かぶのゆずふうみ  
ごはん  
ぎゅうにゅう

あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう・けいにく・けすり ぶし・だいす・ちりめんじゃこ
き	(おもにねつやちからのものになる) ごはん・じゃがいも・さとう・ でんぶん・あぶら・ いりごま(しろ)
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) たまねぎ・ごぼう・にんじん・ さんどまめ・かぶ・ ゆず(かじゅう)

①水揚げした、まいわしやかたくちいわしなどの稚魚

(卵からかえって間もない魚)を、塩水でさっと煮る。

②乾燥機か、日当たりや風通しのよいところで乾燥させる。

今日の給食では、大豆とあえて  
「じゃこ豆」にしているよ。

クイズ 6 関西では、「しらすぼし」の中でも、特にある状態のものを「ちりめんじゃこ」と呼ぶそうです？

①色が白い

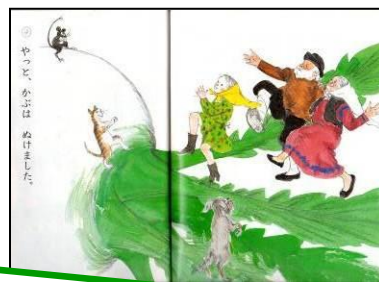
②とても小さい

③よく乾燥している

1個約800g、直径約13cmの徳島県産の大かぶです。

## 一口メモ

○今日の給食には、かぶが登場です。  
日本では最も古くから食べられている  
野菜の一つで、「春の七草」の「すずな」  
のことです。



7月、1年生が国語の時間に「おおきな かぶ」を元気よく音読していました。

○京都名産の千枚漬けは、大かぶの「聖護院かぶ」で作ります。



昨年の「天王寺かぶら」の収穫風景です。中かぶです。

じゃがいも	北海道	ごぼう	青森県	かぶ	徳島県
たまねぎ	北海道	にんじん	長崎県	ゆず(果汁)	徳島県

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳キャップ □ 今日のパラごみ…牛乳フード

クイズの答え：③