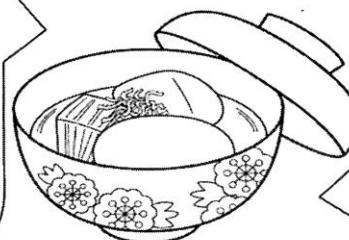


1月8日(木)

ぞう煮 の名前の由来

もちや野菜、海の
ものなど、いろいろ
な食べ物を入れて
煮ることから、この
名前がついたとい
われています。



おもに、お正月に
食べます。
地方や家庭によ
って、具や味付け
などに工夫があり
ます。

きょうのこんだて

さけちらし

ぞうに

やきれんこん

ぎゅうにゅう

あ	(おもにからだをつくる)
か	ぎゅうにゅう・べにざけ・ こんぶ(ふんまつ)・けいにく・ しろみそ・あかもそ・ だしこんぶ・けずりぶし
き	(おもにねつやちからのもとになる) ごはん・さとう・しらたまもち・ さといも・サラダあぶら・ 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) だけのこ・グリンピース・ かんぴょう・しいたけ・ だいこん・きんときにんじん・ みつば・れんこん

クイズ1 おせち料理の中で、大根とにんじんでめたい紅白の色を表した料理は何というでしょう？

①紅白まき

②紅白なます

③紅白なまり

一口メモ

○今日は「正月の行事献立」です。「さけちらし」と「雑煮」、「焼きれんこん」です。

○「さけちらし」は紅ざけを使い、ほんのりと紅色で、お祝いいらしさを出しています。よく見ると細切りのたけのこ、小さくカットされたかんぴょう、みじん切りのしいたけ、青みにグリンピースが入っています。

○「雑煮」は関西風で、白みそを多めに使ってます。丸もちに見立てた白玉もちと、さとも、だいこん、金時にんじん、青みにみつばが入っています。

○「焼きれんこん」は、縁起のよいれんこんを使ってます。先が見通せるということで、お節料理にはかかせません。



産地調べ

かんぴょう (カット)	栃木県	だいこん	鹿児島県	みつば	愛知県
さとも	愛媛県	金時にんじん	愛知県	れんこん	徳島県

ごみの分別□普通ごみ…牛乳キャップ□今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え：②