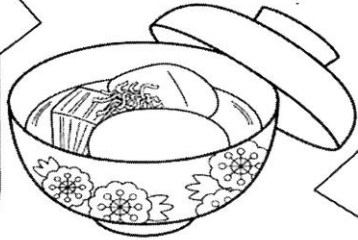


1月8日(木)

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。



主に、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 か	(おもにからだをつくる) 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・あかみそ・ だしこんぶ・けずりぶし
き	(おもにえ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) たけのこ・グリーンピース・ 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で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
いらしさを表しています。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、
青みにグリー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います。丸
もちに見立てた白玉もちと、さといも、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
んを使っています。
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
さといも	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