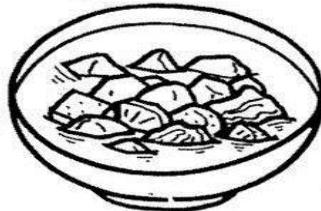


1月14日(水)

のつべい汁

にっぽんぜんこく
日本全国にある、
きょうどりょうり
郷土料理です。



ちいさな
地域によって、呼び方や
作り方、材料、とろみのぐ
あいなどが違います。

さといも、にんじん、
あぶら油あげなどを煮て、とろ
みをつけた汁です。

きょうのこんだて

さばのみそに
のっぺいじる
はくさいのあますづけ
ごはん
ぎゅうにゅう

| | |
|---|--|
| あ | (おもにからだをつくる) |
| か | ぎゅうにゅう・さば・あかもそ・ だしこんぶ・うすあげ・ 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・さといも・ でんぶん |
| み | (おもにからだのちょうしをととのえる) |

どり (しょうが・だいこん・にんじん・
みつば・えのきたけ・はくさい)

クイズ4 「のつべい汁」と「けんちん汁」のちがいはなんでしょう？

- ①使う野菜がちがうこと ②だしや味がちがうこと ③肉のかわりにどうふを使うこと

一口メモ

○「のつべい汁」には肉や野菜、いもなど、材料は何でも入れます。しかし、「けんちん汁」は肉などの動物性食品は基本的に使いません。そのかわり、「佃の肉」といわれる大豆から作った「豆腐」を使います。

○今日5年生が「上福なかよし畑」にじゃがいもの種いもを植えました。みなさんは、じゃがいものくぼみから芽が出ているのを見たことはありませんか。6年理科の学習教材です。



今年も種いもは1kgです。種いもは、じゃがいもを十字(4分の1)に切って切り口に腐らないように灰をぬり乾燥させます。そして、切り口を下にして土に植えます。



種いも1kgから、約14kgのじゃがいもが収穫できました。
掘りたての新じゃがを、いろいろな料理にして、親子で味わったそうです。

(収穫日6月28日)

| | | | | | |
|------|------|------|-----|-------|-----|
| さといも | 愛媛県 | にんじん | 長崎県 | えのきたけ | 長野県 |
| だいこん | 鹿児島県 | みつば | 三重県 | はくさい | 愛知県 |

ごみの分別□普通ごみ…牛乳カップ□今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え：③