

1月23日(金)

みずな



きょうと むかし さいばい きょうや さい
京都で昔から栽培されていた京野菜です。
きょうと みせ で
京都では、「みずながお店に出るようになると、冬本番。」といわれています。
ふゆほんばん
さむ 寒さがきびしくなる秋の終わり
あき お
から冬にかけて、たくさんとれて
ふゆ
おいしくなる野菜です。
やさい



きょうのこんだて

さごしのしょうゆだれかけ
すましじる
みずなのびたし
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・さごし・けいにく・だしこんぶ・けずりぶし・うすあげ
き	(おもにねつやちからのもとになる)
	ごはん・ふ・さとう
み	(おもにからだのちょうしをととのえる)
ど	はくさい・たまねぎ・にんじん・えのきたけ・みずな
り	

クイズ11 みずなとくじらを使った鍋料理を何というでしょう？

①ハリハリ鍋

②モリモリ鍋

③パリパリ鍋

一口メモ

○今日は4年生が3日ぶりに登校してきました。まだ休んでいる人はいますが、姿が見られてうれしいです。久しぶりの給食です。みんなで味わってほしいと思います。

○「水菜」は京都では「京菜」と呼ばれるそうです。京都には、平安の時代から近年に至るまで、育まれた独自の野菜があります。寺社が多く、「精進料理」の食材として、よい野菜が求められたのが、独自の食文化を育んでいきました。「水菜」のほかに、「聖護院だいこん」、「壬生菜」、「賀茂なす」、「堀川ごぼう」「九条ねぎ」など34種類が、「京の伝統野菜」とされています。



さごし	韓国	たまねぎ	北海道	えのきたけ	長野県
はくさい	愛知県	にんじん	鹿児島県	みずな	大阪府

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：①