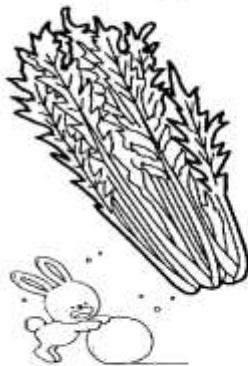


1月22日(金)

冬においしいみずな



京都で昔から栽培されていた京野菜です。京都では、「みずなが(店先に)並ぶようになると、冬本番。」と言われています。
寒さがきびしくなる秋の終わりから冬にかけて、たくさんとれておいしくなる野菜です。

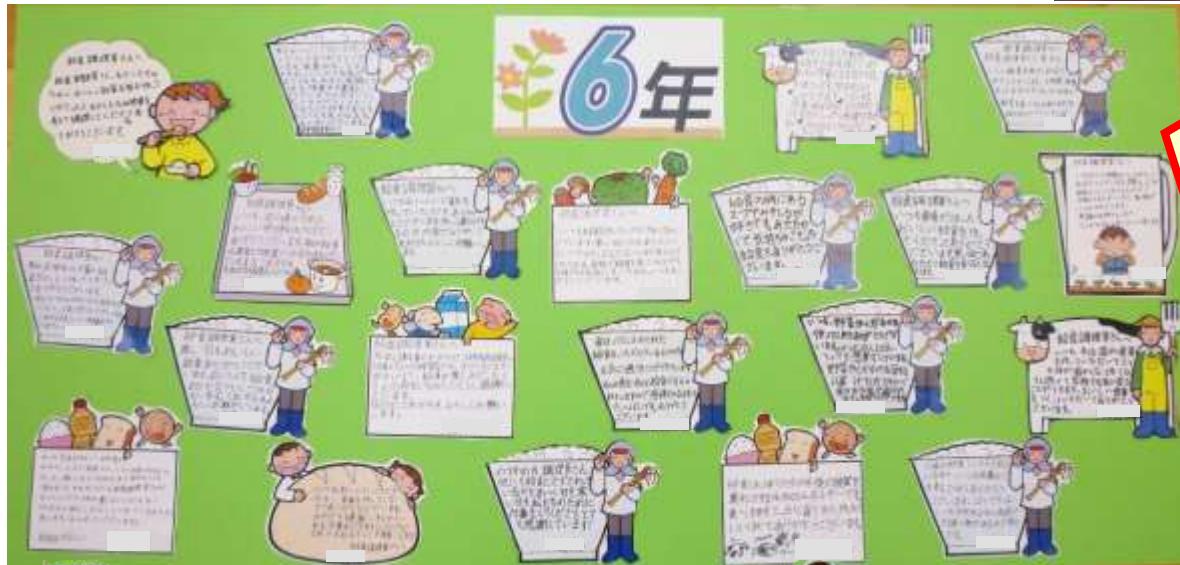


クイズ10 大阪の郷土料理で、「みずな」と「くじら」を入れた鍋料理のことを何と

- ①てつちり ②ハリハリ鍋 ③すき焼き

一口メモ

○今年の「給食・食育週間」には、全員が給食調理員さんや、食べ物や食べることへの感謝の気持ちを書きました。6年生は6年間の締めくくりとして、具体的で自分らしい言葉で、感謝の気持ちを表すことができています。紹介します。



明日は、「上福ふれあい祭り」です。

来られた保護者の方や、地域の方にも、見ていただきたいと思います。



さごし	韓国	たまねぎ	北海道	青ねぎ	徳島県
さつまいも	徳島県	はくさい	岡山県	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 : ②

きょうのこんだて

さごしのしょうゆだれかけ
みそしる
みずなのにびたし
ごはん
ぎゅうにゅう

(おもにからだをつくる)
あ ぎゅうにゅう・さごし か あかみそ・しぴみそ だしこんぶ・けずりぶし ぶたにく

(おもにねつやちからのもとになる)
き ごはん さつまいも・さとう

(おもにからだのちょうしをととのえる)
み たまねぎ・はくさい ど にんじん・あおねぎ り しめじ・みずな

