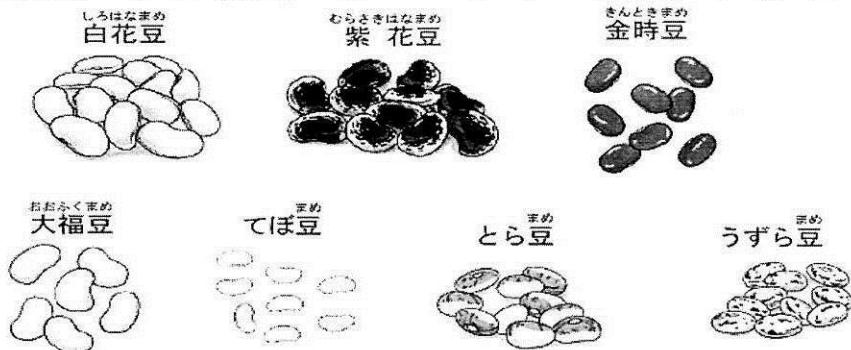


2月29日(月)

きゅうしょく とうじょう まめ
給食に登場するいんげん豆のなかま

いんげん豆は、体をつくる赤色の食べ物です。

クイズ20 大阪市の学校給食では、豆は何種類、使われているでしょう？

一口メモ

- 今日は「大福豆の煮もの」が登場です。大福豆は味がよく、豆の色が真っ白で美しいため、甘納豆や豆きんとんなどに使われます。乾燥した固い豆を柔らかくなるまで煮ています。
- 大福豆と小豆の大きさ比べをしてみると、こんなに大きさが違います。大福豆はたてが約2cm、横が約1cmです。小豆はたてが約7mm、横が約5mmです。

きょうのこんだて

すきやきに
ブロッコリーのしょうがづけ
おおふくまめにのもの
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・ぎゅうにく とうふ・おおふくまめ
き	(おもにねつやちからのもとになる) ごはん・ふ サラダあぶら・さとう
み	(おもにからだのちょうしをととのえる) はくさい・しろねぎ
どり	まいたけ・ブロッコリー しょうが

豆はたねです。ほかのたねと比べると、とても大きいことがわかります。



タネのいろいろ大集合

いろいろな食べ物のタネをくらべてみよう。豆とはかの食べ物のタネでは、どのようなちがいがあるんだろう?



12



はくさい	大分県	まいたけ	新潟県	しょうが	高知県
白ねぎ	静岡県	ブロッコリー	徳島県	大福豆	北海道

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: ③