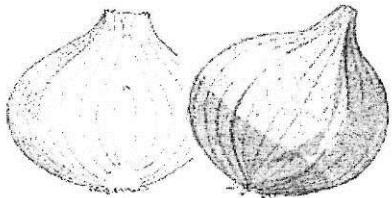


4月27日(水)

たまねぎはいろいろな地方でとれて、貯蔵も
きくので、一年中出回っています。
中でも、春に収穫するたまねぎは、新たまねぎ
といわれ、皮がうすくて柔らかく、甘みがあり、
辛みが少ないのが特徴です。



たまねぎ

クイズ13 今日の給食で、「たまねぎ」が入っているのは、どれでしょう？

一口メモ

①かやくごはん

②みそしる

③やきじやが

○今日は、3年生が学習園の草抜きをしました。3年生は4年生と一緒に「なにわの伝統野菜」を栽培しますが、理科の学習ではホウセンカやマリーゴールドを育てて「植物のつくり」を学習します。全員が力を合わせて草抜きをすると、見る見るうちに土が姿を現しました。



○6年生は、5年生の時から栽培しているたまねぎとじゃがいもの観察と草抜きをしました。今年は4種類のじゃがいもを栽培しています。いつもの「男しゃく」「メークイン」のほかに、地域の方から「北あかり」と「アンデス」をいただきました。味の違いも楽しみです。



上福のみかんの花です。

にんじん	徳島県	たまねぎ	佐賀県	みつば	愛知県
三度豆(冷)	タイ	キャベツ	愛知県	じゃがいも	鹿児島県

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・きざみのりの袋

クイズの答え : ②

きょうのこんだて
かやくごはん
みそしる
やきじやが
ぎゅうにゅう

あ か	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう・けいにく ちくわ・きざみのり うすあげ・あかみそ しろみそ・だしこんぶ けずりぶし
き	(おもにねつやちからのもとになる) ごはん・サラダあぶら さとう・じゃがいも
み ど り	(おもにからだのちょうしをととのえる) にんじん・さんどまめ キャベツ・たまねぎ・みつば