

11月16日(水)

おおさかしろな

おおさかしろなは、^{あつ}暑さや^{さむ}寒さに^{つよ}強く、^{いちねんじゅうさいばい}一年中栽培できるアブラナ科の野菜です。

^{えどじだい}江戸時代からずっと今でも^{いま}大阪市内の^{おおさかし}住吉区や^{すみよし}東住吉区で多く栽培されています。

^{めいじじだい}明治時代のはじめに^{てんまばし}天満橋や^{てんじんばし}天神橋

^{ちか}近くで^{さか}盛んに栽培されていたことから

「天満菜」とも呼ばれています。



きょうのこんだて

あかうおのしょうゆだれかけ
みそしる
おおさかしろなのごまあえ
ごはん
ぎゅうにゅう

あ か	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう・あかうお 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なる) ごはん・さといも・さとう すりごま(しろ) いりごま(しろ)
み ど り	(おもにからだのちょうしをととのえる) はくさい・たまねぎ・にんじん ごぼう・だいこん・しろねぎ おおさかしろな

クイズ11 ^{おおさかう}大阪生まれの野菜のうち、「かぶ」の名前はどれでしょうか？

① ^{たまつり}玉造かぶら

② ^{たなべ}田辺かぶら

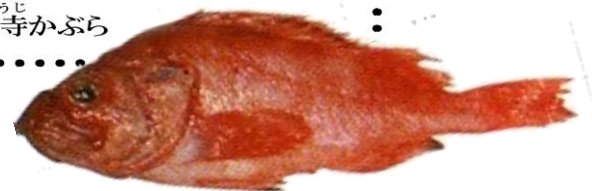
③ ^{てんのうじ}天王寺かぶら

一口メモ

★今日の「赤魚のしょうゆだれかけ」は、1切れがだいたい50gの切り身に冷凍されています。それに、塩で下味をつけ、ホテルパンに並べて、焼き物機で220℃、12分程度、蒸し焼きにします。焼いた赤魚に、料理酒、みりん、うす口しょうゆで作ったたれをかけています。

★おおさかしろなは「なにわの伝統野菜」の一つです。今日は ゆでたおおさかしろなをすりごまといりごまであえています。

★明日は11月分のPTA給食試食会です。9名の保護者の方が子どもたちと会食されます。先日もお知らせしましたが、参加された方のアンケートのご意見、ご感想には、とても有意義な時間であったことがつづられています。また、来られた折には、上福島の食育を体験していただきます。今月は「柿狩り」と「みかん狩り」、「ざくろ狩り」です。子どもたちはこれから学年ごとに行います。本校の取り組みを楽しんでいただければと思います。



あかうお(45cm)



大坂しろな

昨年のみかんの収穫のようすです。
今年は、柿とみかんの収穫時期が重なるので、各学年で収穫を喜び合いたいと思います。



赤魚	ベーリング海:ロシア	だいこん	石川県	白ねぎ	福井県
はくさい	長野県	ごぼう	青森県	大坂しろな	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: ③