

11月21日(月)

のりのつくだ煮の作り方

- だし、しいたけのもどし汁に砂糖、料理酒、みりん、こい口しょうゆをあわせて、そこに小さく切ったしいたけを加えて煮ます。
- 煮えたら、きざみのりを入れてさらによく煮ます。



「関東煮」は、「うずら卵」の個別対応献立です。

クイズ14 「つくだ煮は、保存食として作られはじめた。」 ○か×か?

①○

②×

一口メモ

★今日の児童朝会で、校長先生が上福島の樹木についてお話しさされました。寒くなるにつれて紅葉し、落葉して冬じたくする姿を毎年見ることができ、とりわけ、果樹は季節感とおいしさを実感させてくれました。

★この姿を見る能够するのも今年が最後となります。今、引き続き育ててくださる学校を広く探しているところです。次の安住の地が見つかり、生き続けてくれることを切に願います。

ざくろ

かりん

柿と1年生



はっさく
と2年生

温州みかん



じゃがいも	北海道	にんじん	青森県	はくさい	茨城県
だいこん	徳島県	三度豆(冷)	タイ		

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

きょうのこんだて

かんとうに
さんどまめのからしあえ
のりのつくだに
ごはん
ぎゅうにゅう

あ
か
ぎゅうにゅう・けいにく
うずらたまご・あつあげ
ちくわ・けずりぶし
きざみのり

き
(おもにねつやちからのもとになる)
ごはん・じゃがいも・さとう

み
ど
り
(おもにからだのちょうしをととのえる)
だいこん・はくさい・にんじん
はくさい・しいたけ
さんどまめ