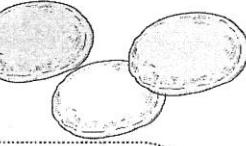


3月3日(金)

さん しょく てん
三色あげ天

さかな 魚のすり身にでんぶんや塩などを加えてよくねり、
まるく形を整えて油であげたものが白色のあげ天
です。

白色のあげ天の材料に、青のりを加えてあげると、
緑色のあげ天に、砂糖などの調味料を加えてあげると、
茶色のあげ天になります。



きょうのこんだて

ぶたにくのあまからやき
さんしょくあげてんとやさいのにもの
さんどまめのごまあえ

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・ぶたにく けずりぶし・さんしょくあげてん
き	(おもにねつやちからのもとになる) ごはん・さといも・ねりごま いりごま(しろ)・さとう
み ど り	(おもにからだのちようしをととのえる) たまねぎ・ピーマン・にんじん だいこん・れんこん むきえだまめ・さんどまめ

クイズ3 「あまからやき」は、さとうと何で味をつけているでしょう?

①ラー油

②しょうゆ

③酒

一口メモ

★明日、新しい小学校へ引っ越し予定の木々です。木々との思い出で皆さんはこんなことを願っていましたね。「元気に育って、新しい小学校でも子ども達を喜ばせてほしい」



ごみの分別 □普通ごみ…牛乳キャップ □プラごみ…牛乳フード

クイズの答え : ②