

3月6日(月)

さ

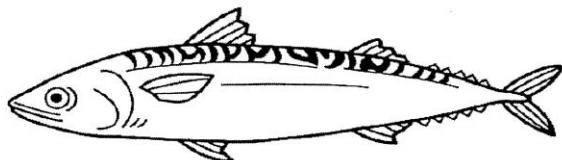
ば

さばといえば、ふつう「マサバ」のことをいいます。

からだの真ん中が太く、両はしが細くなる形をしています。

また、背中は青緑色で、青黒いまだらもようがあります。

日本の周りの海でも、たくさんとれるので、日本でよく食べられる魚です。



クイズ4 だいこんを煮ものにするのによい部分はどこでしょう？

①下(細いところ)

②真ん中

③上

今週は今年度最後の「生活振り返り週間」です。

一口メモ

★今週は「さよなら給食」週間です。6年生が5班に分かれて1～5年生の教室を回り、楽しく会食をしながら交流します。その様子は明日からお知らせします。

★今多く出回っているだいこんは「青首だいこん」です。冬が旬です。煮るとやわらかく、おろしにしても甘みが強いです。煮る時にだいこん1本まるまる使うことがあるかもしれません、だいこんは葉に近い方が甘く、サラダや生食に向きます。先端に近いほど辛みが強くなります。好みで使い分けるといいですね。



葉

菜飯・和え物・汁の具

甘みのある部分

生食用・和え物・おろし

辛みのある部分

ゆで物・煮物

辛みの強い部分

切り干し・漬物

たまねぎ	北海道	にんじん	愛知県	生しいたけ	岐阜県
はくさい	愛知県	みつば	大分県	だいこん	鹿児島県

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

きょうのこんだて

さばのしおやき

ごもくじる

だいこんのみそに

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・さば・うすあげとうふ・かつおぶし・あかみそしろみそ

き (おもにねつやちからのもとになる)
ごはん・さとう

み (おもにからだのちょうしをととのえる)
ど たまねぎ・はくさい・にんじん
り みつば・なましいたけ
だいこん