

6月22日(木) はるさめ

きょうのこんだて

マーボーはるさめ
チンゲンサイともやしのみずあえ
りんご(かんづめ)
ごはん
ぎゅうにゅう

あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうひきにく、ぶたひきにく、 あかみそ、ぎゅうにゅう
き	(おもにねつやちからのもとになる) はるさめ、サラダあぶら、さとう、 でんぷん、ごはん
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) たけのこ、たまねぎ、にんじん、 にら、しょうが、しいたけ、 チンゲンサイ、もやし、 りんご(かん)

ちゅうごく ちゅうし つく
中国で昔から作ら
れてきたのは、^{りょうとう}緑豆の
でんぷんで作られた
^{りょうとう}緑豆はるさめです。

きょうりょく
給食では、じゃが
いもやさつまいもの
でんぷんで作られた
はるさめを使ってい
ます。



クイズ16 給食では、マーボーはるさめのほかに出しているマーボー料理は、
つぎのうちどれでしょうか。
① マーボーギョーザ ② マーボーなす ③ マーボーきゃべつ

一口メモ

○ホームページにもアップされていますが、昨日は「上福なかよし畑」
で、昨年度収穫した「なにわの伝統野菜の玉造黒門越瓜」を一年か
けて(株)飛鳥の方々が奈良漬にしてくださった奈良漬の贈呈式が
ありました。4, 5年生がシールを貼って、商品にする体験をしました。



なにわの伝統野菜のひとつである「守口だいこん」も
見せていただきました。

昨年度は、46kgぐらい玉造黒門越瓜の収穫があったそう
です。今年も3, 4年生で水やりなどをして収穫したいと思
います。



長い長い守
口だいこん
です。

上福なかよし畑
産と明記されて
います。

名称	なら漬(玉造黒門越瓜)
原材料名	玉造黒門越瓜 漬け原材料 (酒粕、糖類(砂糖、ぶどう糖 果糖液糖)、酒糟、みりん、食 塩)
原料産地名	上福なかよし畑
賞味期限	17.09.19
保存方法	直射日光や高温多湿を避けて保存
製造者	大阪市立上福島小学校3・4年生 大阪市堺区... 7-4-33



大阪市の大阪で
とれた「なにわの
伝統野菜」の認定
シールです。



真剣にシールをはっ
ています。

製造者は、大阪市
立上福島小学校
3・4年生と明記
されています。

たけのこ	愛媛県	たまねぎ	佐賀県	にら	高知県
チンゲンサイ	長野県	にんじん	長崎県	しいたけ	大分県

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

クイズの答え：②