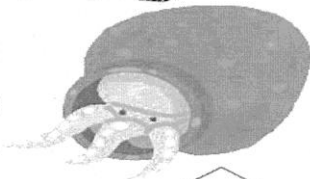


9月11日(月)

たこのとり方

たこは、たこつぼ^{つか}を使ってとります。たこつぼに、えさのかになどを入れて海^{うみ}にしずめておくと、たこがえさを食べ^たてに入ります。たこつぼにつないだロープをひきあげてとります。



最近^{さいきん}はコンクリートやプラスチックで作られた容器^{ようき}が多く使^{つか}われています。

きょうのこんだて

たこのやわらかに
みそしる
やさしいため
ごはん
ぎゅうにゅう

あか	(おもにからだをつくる) たこ、とうふ、あかみそ、しろみそ だしこんぶ、けずりぶし ぶたにく、ぎゅうにゅう
き	(おもにねつやちからのもとなる) さとう、サラダあぶら、ごはん
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) かぼちゃ、たまねぎ、にんじん あおねぎ、キャベツ、ピーマン

クイズ7 たこの足は何本でしょうか。

① 6本 ② 8本 ③ 10本

一口メモ

○今朝の児童朝会で校長先生が「運動会の練習の時にも水分補給をしっかりとって熱中症にならないようにしましょう。」と話されていました。9月もまだまだ湿度も高くジメジメしています。運動会の練習や校庭での遊びは、必ずぼうしをかぶって、のどがかわく前に水分をとるようにしましょう。



今週は「食育週間」です。

朝8時の
気温と湿度

○日本気象協会によりますと「シーズンを通して暑さに負けない体づくりを続ける」ことが大切ですとあります。食育週間の今週ご家庭でもじゅうぶんな睡眠とバランスのよい食事を心がけましょう。

○今日の給食は「たこのやわらか煮」です。冷凍のたこを調味液といっしょにミニバットに入れて、焼き物機に入れて90分間蒸しました。蒸すことで、たこがやわらかくなります。

暑さに負けない体づくりのために
「水分を」こまめにとろう。
「塩分を」ほどよくとろう。
「睡眠環境を」快適に保とう。
「丈夫な体を」つくろう。



冷凍のたこ(大)

たこを調味液
に入れました

焼き物機に入れました



たこつぼ

ピーマン	青森県	たまねぎ	北海道	かぼちゃ	北海道
キャベツ	群馬県	にんじん	北海道	青ねぎ	徳島県

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