

10月13日(金)

ふきよせ煮



「ふきよせ」は、秋から冬のはじめにかけて、献立に使われる名前です。

「風にふきよせられた落ち葉を思わせるように、秋の味覚を盛り合わせた料理」のことで、秋が旬のくり、ぎんなん、いも、野菜、きのこなどが使われます。



今日の給食では、さといも、れんこん、しめじを使っています。

きょうのこんだて

ふたにくのねぎだれかけ
ふきよせに
ツナだいすそぼろ
ごはん
ぎゅうにゅう

| | |
|-----|--|
| あか | (おもにからだをつくる) ふたにく、ツナ(かん)、 だいす(ひきわり)、けずりぶし、 ぎゅうにゅう |
| き | (おもにねつやちからのもとになる) さといも、さとう、でんぶん 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) にんじん、しめじ、しろねぎ、 さんどまめ、たまねぎ れんこん、しょうが |

クイズ9

つぎのうち、秋がしゅんのたべものは、どれでしょうか。

- ① すいか ② かき ③ いちご

一口メモ

○ふきよせ煮の「吹き寄せ」は、秋から冬の初めにかけて用いる献立名です。風に吹き寄せられた落ち葉を思わせるように秋の味覚を盛り合わせた料理(前菜や煮物など)です。栗、ぎんなん、しめじ、まつたけ、また、紅葉や松葉をかたどった生麩や野菜などを使用します。



給食の「ふきよせ煮」は、旬のさといも、れんこん、しめじなどを使用しています。



○昨日は、5年生が地域のふれあい活動で茶道の先生にお越しいただき「お茶を楽しむ会」で茶道を体験しました。足がしびってきたときには、「つま立ち」をするとよいことも教えていただきました。茶道からおもてなしの心を学びました。



所作がとっても素敵な先生でした。



つま立ちです。



| | | | | | |
|------|-----|------|-----|-----|-----|
| さといも | 愛媛県 | たまねぎ | 北海道 | 白ねぎ | 鳥取県 |
| れんこん | 徳島県 | にんじん | 北海道 | しめじ | 長野県 |

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