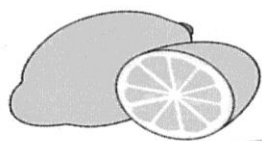


2月 7日 (水)



レモン

レモンのふるさとはインドです。日本には明治時代に
伝えられました。

冬はあたたかく、夏は雨が少ない地方がレモンの栽培
によいとされています。広島県、愛媛県、和歌山県で多
く栽培しています。

給食では国産のレモンを使用しています。

きょうのこんだて

あかうおのレモンじょうゆかけ
うすくずじる
こうやどうふのいりに
ごはん
ぎゅうにゅう

あか	(おもにからだをつくる) けいにく、あかうお、ひじき ぶたひきにく、だしこんぶ、 けずりぶし、こうやどうふ 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 ざうだあぶら、でんぶん 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、レモン、だいこん、 はくさい、たまねぎ、みつば なましいたけ、グリーンピース

クイズ5

国内で一番多くレモンをさいばいしているのは、どこでしょうか。

① 広島県 ② えひめ県 ③ 和歌山県

一口メモ

○今週は「歯と口の健康強調週間」です。

今日のかむかむメニューは、「赤魚のレモンじょうゆかけ」です。

意識して一口30回かむようにしましょう。

○月曜日に1年生に「たべたいみそしるなあに」を

主題に食に関する指導を行いました。

ひとりひとりが、食べたいみそしるの具を

考えました。その後、全員が考えた具と選んだ理由を発表しました。「ぶたにく、うすあげ、もやし」を選んだ子は、「おいしいから」、「じゃがいも、にんじん、とうふ」を選んだ子は、「バランスもとれて、けんこうになるから」と答えていました。

ご家庭でもぜひ子どもたちが考えたみそしる作っていただきたいと思います。

○今日の給食の主菜は、「赤魚のレモンじょうゆかけ」です。給食では

今月までが、旬の国産のレモンが使えます。

白身の赤魚にレモンのさわやかな香りと酸味をそえたしょうゆ
だれをかけました。

【おまけクイズ】 今日の給食のレモンは、どこで作られた
レモンでしょうか。

① 広島県

② えひめ県

③ わかやま県

さといも	愛媛県	にんじん	愛知県	生しいたけ	徳島県
だいこん	鹿児島県	はくさい	鹿児島県	みつば	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：① おまけクイズの答え：③