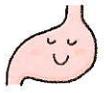


きゅうしよく カレンダー 6月 No.1



よくかんで食べると
よいことがたくさん!

よくかむと、脳の「満腹中枢」が刺激されて、食べすぎを防ぎます



よくかんで食べると、だ液が出て食べものののみ込みや消化・吸収を助けます



あごの筋肉を動かすことで、脳の血流量が増え、脳を活性化します



かむことによって出ただ液のはたらきで、おし歯を予防します



	2 (月)	3 (火)	4 (水)	5 (木)	6 (金)
はいぜん	<p>ニラもやのあえもの (小皿)</p> <p>ごはん (茶碗) ふたにくしほすのあじ (汁碗)</p>	<p>かつおたたすのあげは きゅうりかけもの (お皿)</p> <p>ごはん (茶碗) とろろすまいる (汁碗)</p>	<p>フルーツしらたま (小皿)</p> <p>ミルクパン (パン皿) フロクチャー (汁碗)</p>	<p>サニーライ (小皿)</p> <p>ちゅうりゅう (茶碗) とろろすまいる (汁碗)</p>	<p>さわらのみそやき (お皿)</p> <p>ごはん (茶碗) わかめスープ (汁碗)</p>
ひとくちメモ	<p>ニラはニラでも、アイスクリームの中に入っているニラは何でしょう?</p> <p>こたえ バニラ バニラアイスの中に、「ニラ」が入っています。</p>	<p>かつおが刀を持ったら何になるでしょう?</p> <p>こたえ かつおぶし かつおが刀を持った武士になったので、「かつおぶし」です。</p>	<p>歯と口の健康週間</p> <p>6月4日~10日は、歯と口の健康週間です。よくかんで食べると、健康な歯を守ることができます。1口30回をめざして、よくかんで食べましょう。</p>	<p>セロリの仲間はどこでしょう?</p> <p>① にんじん ② しそ</p> <p>こたえ ① にんじん セロリはセリ科の植物で、にんじんと同じ仲間です。そのほか、パクチーなどもセリ科の仲間です。</p>	<p>さわらは大きくなるにつれて名前が変わる。</p> <p>○か×か?</p> <p>こたえ ○ さわらは、小さいときは さごし → やぎ → さわら と、大きくなるにつれて名前が変わる「出世魚」です。</p>
	9 (月)	10 (火)	11 (水)	12 (木)	13 (金)
はいぜん	<p>けいちゃん (お皿)</p> <p>ごはん (茶碗) えのきたけのちゅうりゅう (汁碗)</p>	<p>カレーライス (カレー皿)</p> <p>かつおみこんが (小皿) しょうゆ (小皿)</p>	<p>チンゲンサイしめじのからあげ (小皿)</p> <p>ミルクパン (パン皿) チリコンカン (汁碗)</p>	<p>コウモリかきもの (小皿)</p> <p>ちゅうりゅう (茶碗) えのきたけのちゅうりゅう (汁碗)</p>	<p>チンネオロス (お皿)</p> <p>ごはん (茶碗) やさいスープ (汁碗)</p>
ひとくちメモ	<p>「けいちゃん」の「けい」とは、どんな意味でしょう?</p> <p>① 「けい」という人が考えたから ② 鶏肉が入っているから</p> <p>こたえ ② 鶏肉が入っているから 「けいちゃん」は、岐阜県の郷土料理です。「鶏」という漢字を音読みすると「けい」と読みます。ジンギスカンを真似て考えられました。</p>	<p>よくかむことは、よく味わうことにつながる。</p> <p>○か×か?</p> <p>こたえ ○ よくかんで食べるとだ液が出て、味物質がだ液に溶け出します。この味物質が、舌にある味蕾から脳に伝わることで、「甘い」、「酸っぱい」などを味わうことができます。</p>	<p>チンゲンサイを漢字で書くと、どんな字が入るでしょう?</p> <p>① 青 ② 赤 ③ 緑</p> <p>こたえ ① 青 チンゲンサイは、「青梗菜」と書きます。チンゲンサイの仲間、軸が白い「パクチョイ」は「白菜」と書きます。</p>	<p>湯葉の材料になるのは、次のうちどちらでしょう?</p> <p>① 大豆 ② 牛乳</p> <p>こたえ ① 大豆 大豆からできる豆乳を沸騰する前まで温めると、表面に薄い膜ができます。これをすくいあげたものが湯葉で、たんぱく質がたくさん含まれます。</p>	<p>「はりはり漬け」「はりはり」はどのような意味でしょう?</p> <p>① 針のように細い ② はりはりとした食感</p> <p>こたえ ② はりはりとした食感 はりはり漬けの「はりはり」とは、切干大根の食感が名前の由来です。よくかんで、食感を楽しんでいただきます。</p>



きゅうしょくカレンダー 6月 No.2



	16 (月)	17 (火)	18 (水)	19 (木)	20 (金)
はいぜん	<p>とりてん、そえやさい (お皿)</p> <p>ごはん (茶碗) のべいじ (汁碗)</p>	<p>ふくだたまご、こんにゃくのいりこ (お皿)</p> <p>ごはん (茶碗) じゃがいものみそ汁 (汁碗)</p>	<p>サワーワラクトぼう (小皿)</p> <p>ごはん (茶碗) アイントップフ (汁碗)</p>	<p>週末テスト1日目</p>	<p>さげめ、つたあけ (お皿)</p> <p>ごはん (茶碗) きこのすまし汁 (汁碗)</p>
ひとくちメモ	<p>毎月19日は食育の日</p> <p>6月の味めぐりは九州です。</p> <p>鶏肉の消費量全国1位の大分県で生まれた「鶏天」と、佐賀県の郷土料理「のっぺい汁」は、どちらも九州の家庭でよく食べられる料理です。</p>	<p>こんにゃくの日はいつでしょう?</p> <p>① 5月28日 ② 5月29日</p> <p>こたえ ② 5月29日</p> <p>5月はこんにゃくの材料であるこんにゃく芋の種芋を植えつける時期であることと、こんにゃく(5/29)の語呂合わせから決められました。</p>	<p>「アイントップフ」はこの国の料理でしょう?</p> <p>① フランス ② アメリカ ③ ドイツ</p> <p>こたえ ③ ドイツ</p> <p>「アイントップフ」は、ドイツ語で「鍋の中に投げ込んだ」という意味の料理です。日本のみそ汁のように、色々な食材で作る庶民的なスープです。</p>	<p>次のうち、食べられるきのこはどれでしょう?</p> <p>① つきよたけ ② しめじ ③ ぬめりすぎたけ</p> <p>こたえ ② しめじ、③ ぬめりすぎたけ</p> <p>② しめじは、今日のすまし汁に入っています。③ ぬめりすぎたけは、なめこによく似たぬめりのあるきのこです。① つきよたけは暗闇で青白く光る毒きのこです。</p>	
はいぜん	<p>あげ、ショウマイ (小皿)</p> <p>ごはん (茶碗) ちゃんぽんふう (汁碗)</p>	<p>きゅうりのサワー漬け (小皿)</p> <p>ごはん (茶碗) にくしゃが (汁碗)</p>	<p>くきのわかめにコシメスのサウダ (小皿)</p> <p>ごはん (茶碗) ちまみ (汁碗)</p>	<p>あじのひんげんづけ (お皿)</p> <p>ごはん (茶碗) けいせいのだし (汁碗)</p>	<p>ごもくにまめ (小皿)</p> <p>ごはん (茶碗) けいせいのだし (汁碗)</p>
ひとくちメモ	<p>「ちゃんぽん」は、どこの地域の郷土料理でしょう?</p> <p>① 長崎県 ② 京都府 ③ 大阪府</p> <p>こたえ ① 長崎県</p> <p>ちゃんぽんは、長崎県の中華料理店で生まれた郷土料理です。名前の由来は、中国語の簡単なごはんという意味の「シャンポン」、ポルトガル語の混ぜるという意味の「ちゃんぽん」など、色々な説があります。</p>	<p>英語で「サワー(sour)」とは、どんな意味でしょう?</p> <p>① 甘い ② 苦い ③ 酸っぱい</p> <p>こたえ ③ 酸っぱい</p> <p>英語で「サワー(sour)」とは、「酸っぱい」という意味があります。「きゅうりのサワー漬け」は、酸味のある酢を使ってさっぱりと仕上げた和え物です。では、「甘い」、「苦い」は英語で何でしょう?</p>	<p>「茎わかめ」とは、わかめの茎の部分である。</p> <p>○か×か?</p> <p>こたえ ○</p> <p>わかめは海に生息する海藻です。普段みそ汁などでよく食べるわかめは、葉のように広がったやわらかい部分です。茎わかめは、その名の通り少し堅い茎の部分です。コリコリとした食感を楽しんで食べましょう。</p>	<p>「赤だし」に使われる赤みそは、赤色の豆から作られる。</p> <p>○か×か?</p> <p>こたえ ×</p> <p>今日の給食に使った赤みそも、いつものみそ汁に使われる中辛みそも、どちらも同じ大豆から作られます。赤みそは、豆を蒸してから途中で細かくすることで、赤みがかった濃い色のみそができます。</p>	<p>「鶏飯」はどこの地域の郷土料理でしょう?</p> <p>① 青森県 ② 鹿児島県 ③ 山口県</p> <p>こたえ ② 鹿児島県</p> <p>昔、鹿児島県で役人をもてなすために、貴重な鶏を使って考えられたのが「鶏飯」です。鹿児島県では、青パイアの漬物やみかんの皮なども一緒に食べられます。途中まで細かくすることで、赤みがかった濃い色のみそができます。</p>
はいぜん	<p>ココロサウダ (小皿)</p> <p>ごはん (茶碗) タイピーエン (汁碗)</p>	<p>ひとくちメモ</p> <p>「タイピーエン」はどこの地域の郷土料理でしょう?</p> <p>① 北海道 ② 沖縄県 ③ 熊本県</p> <p>こたえ ③ 熊本県</p> <p>タイピーエンは、中国の行事食がもとになった、熊本県の郷土料理です。高級食材であるフカヒレの代わりに、春雨を使ってアレンジされています。</p>			
	<p>九州地方ってどこ?? (沖縄県を除く)</p> <p>福岡県 佐賀県 長崎県 熊本県 大分県 宮崎県 鹿児島県</p> <p>6月は九州の美味しい味をいただきます!</p>				