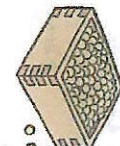
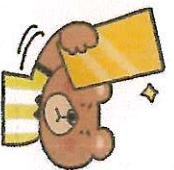


わいわいランド 11月 No.2

18 (月)	「じいさんのじやう」のり、いわめ (1皿) ごはん (茶碗) しほふもと あけしほふもと (汁碗)	クイズ⑪ 片栗粉は、大豆から作られる。 ○か×か? 	ひとくちメモ
19 (火)	こいさういっくは こまめのあけしほふもと (お皿) ごはん (茶碗) わがわのおしほ (汁碗)	《毎月19日は食育の日》 今月は、「鉄」と「食物繊維」が たっぷりといれる献立が登場しま す。鉄は、血液の成分のひとつで ある赤血球をつくり、全身に酸素 を運ぶ働きをします。食物繊維 は、便秘を防ぐなどの働きをし ます。今日の給食には、鉄が多く含 まれる小松菜や、食物繊維が多く 含まれるごぼうを使った献立が登 場します。美味しく食べて、健康に 過ごしましょう。	25 (月)
20 (水)	「さんせいぎ」 (1皿) ごはん (茶碗) こくらパン (お皿) とろろかき (汁碗)	クイズ⑫ 次のうち、本当にあるきのこは どれでしょう？ ① めめりすぎたけ ② たまごたけ ③ ほろきたけ	26 (火)
21 (木)	このはてし (お皿) ごはん (茶碗) 「じいさんのじやう」 あけ (お皿)	クイズ⑬ 木の葉の芽が入っていないも のは何と呼びましょう？ ① きつね丼 ② たぬき丼 ③ 牛丼 	27 (水)
22 (金)	「たまごのり」のり (お皿) ひんぎのり (お皿) ごはん (茶碗) ゆめがき (お皿)	《11月24日は和食の日》 2013年に「和食」がユネスコ無 形文化遺産に登録されました。今 日の給食には、和食の特徴である 「だし」を生かした献立が登場しま す。すまし汁には、昆布とかつお の合わせだしを使っています。味 わって食べましょう。和食は自 に見える形で残らない「無形文 化」であるため、私たちが日々の 食生活を通じて未来へ伝えてい くことが大切です。	28 (木)
23 (土)	「おとうさん」のり (お皿) 「おばあさん」のり (お皿) ごはん (茶碗) こまめ (お皿)	クイズ⑭ 「おとうさん」のりとは、何を原料とし てつくられているのでしょうか？ ① さつまいも ② にんじん ③ かぼちゃ	29 (金)
24 (日)	「おとうさん」のり (お皿) 「おばあさん」のり (お皿) ごはん (茶碗) こまめ (お皿)	クイズ⑮ 「おとうさん」のりとは、何を原料とし てつくられているのでしょうか？ ① さつまいも ② にんじん ③ かぼちゃ	30 (土)



一緒に食事をする人に、不快な思いをさせてしまうのはづかしいを「きらいばし」といいます。気をつけましょう。



	刺しぼし
	寄せぼし
	迷いぼし
	ねぶりぼし
	濃ぼし
	持ちぼし
	掬りぼし
	はし渡し