

きゅうしよく
11月1日(水)の給食



ふゆ だいこん
冬になるとおいしくなる大根

にももの なま た りょうり つ
煮物にしたり、生で食べたりいろいろな料理に使えます。

きょう だいこん だいこん
今日はふろふき大根です。大根とこんにゃくとさといもに、ね
った味噌をつけて食べます。

だいこん ふろふき だいこん かんじ か
ふろふき大根→風呂吹き大根と漢字で書きます。

ふろふき おむぶろ あつ からだ いき ふ
「風呂吹き」とは、蒸し風呂で熱くなった体に息を吹きかけ
すがた が、この料理を食べるときにフーフーと冷ます すがた に
ていることから、「風呂吹き」と呼ぶようになりました。

きゅうしよく
11月2日(木)の給食



きょう てづく つく
今日は「手作りりんごジャム」を作りました。

しゆん まる つか
旬のりんごを丸ごと使いました。

さとう かじゆう ま よわび やくいじかん に こ
砂糖とレモン果汁と混ぜて弱火で約1時間煮込みました。

あま
甘さひかえめでおいしくできました!

りんごには、ビタミンC や食物繊維が含まれています。



りんごを
あらいます



カットします



さとうを
まぶします



にている
まだジャムに
なっていません



ジャムになっ
てきました