

らんち♡たいむ

令和元年 10月号



「もったいない」という言葉があります。食べ物をムダにしないで食べきること、生き物の命や作ってくれた人への感謝の心、物を大切にすることが大切です。また、食べ物を大切にすることで、ごみを処理する時に出る二酸化炭素の量をへらし、地球を守ることもできます。

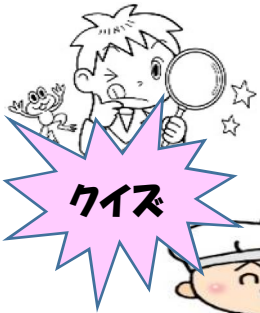


山口県の郷土料理を食べよう！

いとこ煮って知っちゃう？



甘く煮た小豆と白玉団子が入った料理です。山口県内の各地で作られていますが、地域によって具材や汁の量が異なります。給食では、小豆と白玉団子だけのシンプルないとこ煮が10月23日(水)に出ます。



①ちしゃなます



②くじらの南蛮煮



③大平



④けんちょう



⑤茶がゆ



⑥岩国ずし



こたえ

★①から⑥すべて山口県の郷土料理です。他にもまだありますので調べてみましょう。

11月からごはんの量が少し増えます。



日々成長している今みなさんに必要なエネルギー量がとれるように、ごはんの量が増えます。食欲の秋でもあります。しっかり食べましょう！