

～^{しよくいく}食育^{してん}の視点～

^{しよくじ}食事の^{じゆうようせい}重要性 ^{しんしん}心身の^{けんこう}健康 ^{しよくひん}食品を^{せんたく}選択する^{のうりよく}能力

^{かんしや}感謝の^{こころ}心 ^{しゃかいせい}社会性 ^{しよくぶんか}食文化

～^{たいしやうがくねん}対象学年～

^{ていがくねん}低学年 ^{ちゆうがくねん}中学年 ^{こうがくねん}高学年

PDF 版給食メモ → → →
 タブレットで読み取ってテレビに映してください。

^{きゆうしよく}
給食

^{つうしん}
もぐもぐ通信

9月6日(月)

^{はん} ^{くろず}
こんだて:ご飯・かつおの黒酢あん

^{こまつな} ^{しる} ^{ぎゅうにゆう}
小松菜のおひたし・じゃがいものみそ汁・牛乳

^{きょう} ^{くろず} ^ひ
今日は黒酢の日

^{きょう} 今日^{くろ}は、9(く)6(ろ)で「黒」の^{ごころあ}語呂合わせになる
 ことから「黒酢^ひの日」とされています。

^す お酢^{こめ}は、米^{むぎ}や麦^{くだもの}、果物^{げんりょう}、さとうきびなどを原料^{つく}として作られる
^{ちやうみりやう}調味料^{くろず}です。ちなみに、黒酢^{こめ}は米^{こめこうじ}と米麹^{みず}と水^{つく}で作られます。

^す お酢^{さんみ}は、おもに酸味^{つか}をつけるときに使います。また、塩味^{しおあじ}を和^{やわ}
 らげるときにも使われます。熱^{ねつ}を加^{くわ}えると、酸味^{さんみ}が和^{やわ}らぎます。

^{きょう} 今日^{きゆうしよく}の給食^{くろず}では、黒酢^あとはちみつ^{そーす}を合わせたソース^あに揚げた
 かつおをからめています。



す りょうり つか
お酢はどんな料理に使われているかな？



おすし



すのもの



サラダのドレッシング

ドリンク

かんが
考えてみよう！



す つか
ほかには、どんなところにお酢が使われているかな？