こんだてメモ

ランチタイム

１１月４日（水）

きょうのこんだて

●牛乳（ぎゅうにゅう）
●七穀わかめごはん（ななこく）
●菊花蒸し（きっかむ）
●吉野汁（よしのじる）



＜もりつけかた＞

１・２年生（ねんせい）の量（りょう）です。　３～６年生はこれより多（おお）く　もりつけてください。



吉野汁（よしのしる）は片栗粉（かたくりこ）でとろみをつけた汁物（しるもの）です。とろみがついていると冷（さ）めにくいので、寒（さむ）くなってきた時期（じき）にぴったりです

１１月３日は「文化の日（ぶんかのひ）」でした。「和食は日本の食文化（わしょくはにほんのしょくぶんか）」ということで、文化の日（ぶんかのひ）にちなんで、今日（きょう）は和食の献立（こんだて）にしました。

「菊花蒸し（きっかむし）」は、肉団子（にくだんご）のまわりにコーンをまぶして、菊の花（きくのはな）に見立（みた）てた料理（りょうり）です。



※手（て）あらいはキレイにできましたか？
感染症の予防対策（かんせんしょうのよぼうたいさく）も続（つづ）けていきましょう！