

12月 もりつけひょう

<p>Merry Christmas!</p> <p>22日はクリスマス樹を立ててお楽しみをします。</p>		<p>1日(水)</p> <p>いそかあえ</p> <p>くわいごはん はんぺん チーズフライ</p>	<p>2日(木)</p> <p>おしなれなレモンあえ</p> <p>わかめあじごはん</p>	<p>3日(金)</p> <p>こまつなとわかめのサラダ</p> <p>あじごはん なまあげのカレーシチュー</p>
<p>6日(月)</p> <p>ウインナーとおまめのゼラフ</p> <p>あじごはん</p>	<p>7日(火)</p> <p>はるさめサラダ</p> <p>あじごはん</p>	<p>8日(水)</p> <p>げまがたはくパン</p> <p>ローラがすきなまんげつぶちゅっとのスープ</p>	<p>9日(木)</p> <p>やきのり</p> <p>あじごはん うましおにくしゃか</p>	<p>10日(金)</p> <p>たらのゆずみそかけ</p> <p>あじごはん</p>
<p>13日(月)</p> <p>いなりせまのきこちん</p> <p>あじごはん</p>	<p>14日(火)</p> <p>いごなラズル</p> <p>かぼちゃほうとう</p>	<p>15日(水)</p> <p>あつせきたまご</p> <p>やまんばあさんがつくるとくせいごはん</p>	<p>16日(木)</p> <p>こぞモハン</p> <p>あじごはん</p>	<p>17日(金)</p> <p>きゅうしよくなし</p>
<p>20日(月)</p> <p>みかん</p> <p>あじごはん</p>	<p>21日(火)</p> <p>ちゅうかふう</p> <p>あじごはん</p>	<p>22日(水)</p> <p>ツイストパン</p> <p>アモのとろりとろとろとくせいシチュー</p>	<p>絵本を味わおう給食</p> <p>今年で4回目の「絵本を味わおう給食」です。読んで味わって絵本の世界を楽しんでください。今回は過去最高10冊のステキな本が登場します。</p>	

ごはんつぶ、のこしていませんか？

わたしたちが食べているお米は、昔は十分な量がとれず、食べられるのは江戸などの大きな町に住む人や豊かな人々だけでした。今のようにみんなが同じようにお米を食べられるようになったのは実は意外と最近のことなのです。

お米は私たちの口に入るまでに1年以上もかかってやっと4刈穫をむかえます。農家の方々が田んぼの水の管理や草の手入れを毎日休まず行い、やっと4刈穫ができるのです。

「米」という漢字は **八 + 十 + 八** というろつからできています。米を4刈穫するまでに八十八の手間をかけることから「米」という字ができあがったと言われています。

自然の恵みとお米をおいしく育ててくれた方々に感謝しながら一粒も残さず食べることが私たちにできることなのです。

日本料理に欠かせない調味料に酒、醤油、みりんがあります。これらはお米から作られています。お米として食べるだけでなく、和食の味をつくる引き立て役としても大活躍しているのです。

ぼくたちからできているのだ!!