

きゅうしょくしつからのお知らせ

れいわ ねん
令和5年

4月24日(月)

きょうのもりつけ

ひとくちぶん ぐちにい
1口分ずつ口に入
れ、よくかんで食べ
ましょう!

だんご
よもぎ団子 ※5・6年生は3つ

や
ソース焼きそば

もずくスープ



ぎゅうにゅう
牛乳

ち
よ
っ
し
ょ
め

きょう はなし べつめい
今日は“よもぎ”のお話です。よもぎは、別名“もちぐ
さ”ともいいます。特有な香りがあり、春に摘んでそのま
まゆでておひたしにして食べたり、今日のような草もちや
くさだんご した ぎょう くさ
草団子にして食べます。また、お灸に使う“もぐさ”もこ
のよもぎで作られたものです。栄養面では同じ葉物の野菜
であるほうれん草や小松菜よりもはるかにすぐれ、特に鉄
ぶん しょくもつ おお ぶん とくちょう きょう
分や食物せんいが多く含まれているのが特徴です。今日
は、よもぎの粉を白玉粉に混ぜ、草団子にしました。きな粉
えいようまんてん おな
をかけた栄養満点のデザートです。おもちと同じなので、
よくかんでから飲み込むようにしましょう!

きょう じばのうさんぶつ かず だいこん
今日の地場農産物 和ファームより大根です。