

きゅうしょくしつからのおしらせ

# きょうのもりつけ

れいわ ねん  
令和5年

5月12日(金)

ゆでそらまめ

にく  
肉みそうどん

まる  
じゃが丸ドッグ



きゅうにゅう  
牛乳

ち  
よ  
っ  
と  
モ  
モ

きょう 今日 <sup>まめ</sup> “そら豆” は <sup>ねんせい</sup> 1年生が <sup>じかんめ</sup> 1時間目にむいてくれました。さやからとり出すのは、けっこうな力仕事でしたが、<sup>ちからしごと</sup> 550 さや分 <sup>ぶん</sup> をむいてくれました。 <sup>いま</sup> 今が <sup>しゅん</sup> 旬の <sup>まめ</sup> そら豆は <sup>み</sup> 実が <sup>じゆく</sup> 熟してくと、さやが <sup>そら</sup> 空を <sup>む</sup> 向くように <sup>うわむ</sup> 上向きになるところから、“<sup>そらまめ</sup> 空豆” (<sup>そらまめ</sup> 蚕豆とも書きます) という <sup>なまえ</sup> 名前がついています。 <sup>まめ</sup> 豆とは <sup>い</sup> 言っても <sup>なま</sup> 生を <sup>た</sup> ゆでて <sup>まめ</sup> 食べる <sup>やさい</sup> そら豆は <sup>なかま</sup> 野菜の <sup>るい</sup> 仲間、 <sup>おお</sup> ビタミン類も <sup>ふく</sup> 多く <sup>きょう</sup> 含まれています。今日は <sup>た</sup> むきた <sup>いちばん</sup> てを <sup>た</sup> ゆでて <sup>かた</sup> 食べる <sup>あじ</sup> 一番 <sup>ねんせい</sup> おすすめの <sup>かんしゃ</sup> 食べ方 <sup>きも</sup> で <sup>ねんせい</sup> 味わって <sup>かんしゃ</sup> くださ <sup>きも</sup> い。1年生のみなさん <sup>かんしゃ</sup> どうも <sup>きも</sup> ありがとう。感謝の <sup>かんしゃ</sup> 気持ち <sup>きも</sup> で <sup>かわ</sup> いただき <sup>た</sup> まし <sup>だいじょうぶ</sup> しょう！ ※ <sup>かわ</sup> うす <sup>た</sup> 皮 <sup>だいじょうぶ</sup> ごと <sup>た</sup> 食べて <sup>だいじょうぶ</sup> も <sup>だいじょうぶ</sup> 大丈夫です。