

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん
令和5年

10月20日(金)

きょうのもりつけ

いかとキャベツのカレーサラダ

にしよく

二色サンド

※二色の食パンにいちごジャムとマーガリンをぬりました。



ぎゅうにゅう
牛乳

おだんごスープ

ちよつとメモ

きょう はなし ことば えいご
今日は“ジャム”のお話です。ジャムという言葉は、“英語
お の押しつぶす”という意味や“音をたててかむ”という意味の
ことば へんか くだもの さとう くわ に
言葉が変化したものです。果物に砂糖などを加えて煮つめて
つく 作るジャムはとても古くからあった食べものです。北ヨーロ
ップの地方では、ねんかん つう くだもの て い
年間を通じて果物を手に入れにくい
ため、とく ふう た くだもの か かてい つく
特に冬に食べる果物の代わりとして、家庭でジャムを作っ
ていました。にほん かんづめ はじ つく
日本で缶詰のいちごジャムが初めて作られたのは、
めいじ ねん ご しょく しょうわ
明治14年です。その後、パン食をするようになった昭和2
ねん す おお つく きょう にしよく
0年過ぎから多く作られるようになりました。今日は“二色サ
ンド”につか
使っています。



きょう ほん
今日は『おだんごスープ』という本から“おだんごスープ”を取り入れました。