

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん
令和6年

2月14日(水)

きょうのもりつけ

マロとミルクの大好物 ★にんじんクッキー★

ハムピラフ

バレンタインデー
にちなんでクッキー
を取り入れま
した。



プレーズ ヨア

★5年生が
考えた
メニュー★

にしとうきょうふゆやさい
★西東京冬野菜のクリームシチュー★

ち
よ
っ
と
し
メ
モ

きょう 今日(けふ)は “シチュー” のお話(おはなし)です。“シチュー” というのは、ヨーロッパのいろいろな地方(ちほう)に古(ふる)くからあった料理(りょうり)で、西洋風(せいようふう)の煮込み料理(にこりょうり)のことを言(い)います。日本(にほん)では小麦粉(こむぎこ)を炒(いた)めて作るルー(る)を加(くわ)えて煮込んだもの(にこ)を “シチュー” と呼(よ)び、その料理名(りょうりめい)はルー(る)や使(つか)われる材(ざいりょう)料(りょう)の名前(なまえ)などによ(よ)って “〇〇シチュー” というよう(よう)につけ(つけ)られます。みなさん(みなさん)はどんなシチュー(どんなシチュー)を思(おも)い浮(う)かべるでし(で)しょうか？今日(けふ)は5年生(5年生)が考(かんが)えた “西東京冬野菜(にしとうきょうふゆやさい)のク(ク)リ(リ)ム(ム)シ(シ)チ(チ)ュ(ュ)ー” です。寒(さむ)い季節(きせつ)にはぴ(ぴ)た(た)り(り)な体(からだ)が温(あたた)まるシチュー(シチュー)です。し(し)っ(っ)か(か)り(り)食(た)べ(べ)ま(ま)し(し)ょう(ょう)！

きょう 今日(けふ)の地場農産物(じばのうさんぶつ) 都築勲農園(つづきいさおのうえん)よりほうれん草(ほうれんそう)です。