

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6年

2月16日(金)

★いろどりサラダ★

カレーパン



きゅうにゅう
牛乳

★5年生が
考えた
メニュー★

しろ まめ
白いんげん豆のスープ

ち
よ
っ
と
メ
モ

きょう まめ はなし まめ ちゅうおう
今日は“いんげん豆”のお話です。いんげん豆は中央ア
メリカが原産で、日本へは17世紀ごろ、中国から伝わり
ました。いんげんせんじ つた まめ な
隠元禅師が伝えた豆といわれ、この名がつきまし
た。いんげん豆にはとても種類が多く、赤 紫 色の大正
きんとき しろ つか てぼう たまご もよう
金時、白あんなどに使われる手亡、うずらの卵の模様のある
うずら豆、甘納豆などに使われる大福豆、そしてとら豆な
どがあります。えいようめん ビーぐん、しょくもつ
栄養面では、ビタミンB群、ミネラル、食物
せんいを多くふくみ、疲労回復や肌荒れ、貧血の予防に役立
ちます。きょう しろ まめ と い
今日は“白いんげん豆のスープ”に取り入れまし
た。

きょう じ ばのうさんぶつ つづきいさおのうえん そう
今日の地場農産物 都築 勲 農園よりほうれん草です。