

(配ぜん図)

ひとくちメモ

<p>一月三十日(月)</p>		<p><b>〇もぶってぶちうま! お宝もぶり</b></p> <p>もぶってぶちうま! お宝もぶりは、今年度の「ひろしま給食」100万食メニューの1つで、呉市立明徳小学校5年生のみなさんが考えたメニューです。このメニューのアピールポイントは「海と陸の豊かさを守ろう! 郷土料理からSDGsを考えるオリジナルもぶり飯」です。呉市の郷土の味の1つである「もぶり」をもとに、指定食材や食育テーマのSDGsなどを考えながら作ったようです。</p>
<p>一月三十一日(火)</p>		<p><b>〇季節の果物「ぼんかん」</b></p> <p>この時期いろいろなかんきつを味わうことができ、「ぼんかん」もその1つです。ぼんかんは、日本で誕生したかんきつではなく、インド辺りで最初に見つかったと言われ、明治時代の頃に日本へ伝わってきたようです。ぼんかんは、香りがよく、果汁少なめで、とても甘いのが特徴です。今回のぼんかんも「とびしま」内で栽培されたものです。</p>
<p>二月一日(水)</p>		<p><b>〇食事のマナー「食器の置き方」</b></p> <p>給食では、ひとくちメモのとなりに当日の配ぜん図を載せています。ごはんなどの主食は手前左側に、汁物などは手前右側に置きます。そして、お皿のおかずは中央に置きます。また、はしやスプーンなどは一番手前に先が左側となるように置きます。正しい場所に食器などを置くことで、良いマナーで食事をすることができます。みなさん、おぼんの上を確認してみましょう。</p>
<p>二月二日(木)</p>		<p><b>〇麩</b></p> <p>今日2月2日は「麩の日」です。数字の読み方の1つに1, 2, 3を「1, 2, 3」と読み、数字の「2」と「麩」の語呂合わせから、平成10年に日本記念日協会に申請し、認められて記念日に登録されたようです。麩は、小麦粉などに含まれるたんぱく質の「グルテン」を主原料とした加工食品です。今日は「すき焼き風煮」の具材の1つとして麩を使っています。</p>
<p>二月三日(金)</p>		<p><b>〇日本の年中行事「節分」</b></p> <p>今日2月3日は、日本の年中行事の1つ「節分」です。節分とは、季節の変わり目を表し、「立春」、「立夏」、「立秋」、「立冬」の前日のことを言い、一年間に4回あります。しかし、現在では立春の前日の節分のみ、年中行事として残っています。節分の日には、地域や家庭によって違いはありますが、「いわし」を丸ごと焼いたものや「恵方巻」、「そば」などを食べて、豆まきをする風習があります。</p>

