

| | | |
|------------------|--|---|
| <p>六月二十七日(月)</p> | | <p>○ちらしずし <small>きょう がつ にち</small> 今日6月27日は「ちらしずしの日」です。制定されたいきさつは、 <small>おかやまけん</small> 岡山県のちらしずし(岡山県では「ばらずし」と呼んでいるそうで <small>たんじょう</small> す。)が誕生したきっかけをつくった人が備前岡山藩の初代藩主池 <small>けだみつまさし</small> 田光正氏で、この人の命日がちらしずしの日由来となったよう <small>ちいま かに</small> です。ちらしずしは、地域や家庭によってさまざまな食材が用いられ、 <small>きょうど あじ</small> 郷土の味として各地域で定着している料理でもあります。</p> |
| <p>六月二十八日(火)</p> | | <p>○八宝菜 <small>はっぼうさい</small> 八宝菜は、肉やえびなどの魚介類、はくさい、たけのこ、にんじ <small>やさい あぶら</small> んなどの野菜を油で炒めた、中国の広東地方でよく食べられて <small>りょうり</small> いる料理の一つです。 <small>はっぼうさい はち</small> 八宝菜の「八」の字は、「八種類の」という意味ではなく、「たく <small>いみ</small> さんの」という意味があるそうです。そのため、八種類の食材を <small>つか はっぼうさい</small> 使って八宝菜を作るとは限らないそうです。</p> |
| <p>六月二十九日(水)</p> | | <p>○食事のマナー <small>きゅうしよく</small> 給食のときは、クラスのみなどと楽しく食事をしたいですね。でも、その <small>ほか ひと</small> ためには、他の人に不愉快な思いをさせない約束があります。これを <small>しよくじ</small> 「食事のマナー」といいます。マナーという言葉を知ると、「かたくなるしい」 <small>おも</small> とか、「めんどくさい」などと思っている人もいるかもしれませんが、<small>くに</small> 国や <small>ぶんか</small> 文化に違いがあっても、世界共通のマナーの基本は、「他の人の嫌がる <small>ほか ひと</small> ことをしない」、「他の人に迷惑をかけない」ということです。<small>しよくじ</small> 食事のマ <small>まも</small> ナーを守って、給食の時間を過ごしていきましょう。</p> |
| <p>六月三十日(木)</p> | | <p>○焼うどん <small>やき</small> 焼うどんは、日本で考えられためん料理の一つで、太平洋戦争が終 <small>ころ</small> わった頃の福岡県北九州市小倉にあるお店で、焼きそばを作ろうとした <small>しよくりようぶそく</small> ところ、食糧不足で中華めんが手に入らず、乾麺のうどんを使って作っ <small>やき</small> たのが焼うどんの始まりのようです。その後、全国各地に広まり、現在 <small>ちいさ</small> ではその地域ならではの食材や味付けをした焼うどんがいろいろあるよ <small>こんかい</small> うです。今回は、乾麺のうどんを使って焼うどんを作ってみました。</p> |
| <p>七月一日(金)</p> | | <p>○呉空襲犠牲者慰霊・恒久平和記念の日 <small>くれくうしゅうぎせいしやいれい</small> 呉空襲犠牲者慰霊・恒久平和記念の日 <small>ひ</small> この日のひとくちメモは、裏面にあります。</p> |

○^{がつつたち}7月^{くち}1日のひとロメモ

しょうわ ねん がつつたち よなか ふつか くれ まち くらしゅう う まち たいへん ひがい
昭和20年7月1日の夜中から2日にかけて、呉の町は空襲を受け、町は大変な被害を
う おお ひと な ひと おも
受けて多くの人^{ひと}が亡くなり、人びとはとてもつらい思い^{おも}をしました。

このことから呉市では7月1日を「呉空襲犠牲者慰霊・恒久平和記念の日」と定めてい
ます。今日は平和についてかんが くれくらしゅう ぎせいしや めいふく いの
きょう へいわ かんが くれくらしゅう ぎせいしや めいふく いの
ます。今日は平和について考え、呉空襲の犠牲者の冥福を祈りましょう。

今日の給食は、その当時食べ物^{もの}はとても少なく、少しでも空腹を満たすためにとよく作ら
れていた、汁の中に水で溶いた小麦粉の団子が入った「すいとん」や、この時期収穫され
る「かぼちゃ」を蒸かしたものを献立にとり入れています。今回はみなさんの栄養のこと
などをかんが やさい をたっぷり入れた「すいとん」、もしお あじ つ 蒸かしかぼちゃ、
そして、いつもよりむぎ ぶんりょう おお むぎ ちか うみ つか
そして、いつもより麦の分量を多くした「麦ごはん」、近くの海でとれるひじきを使った「ひ
じきの五目煮」^{ごもくに}、「牛乳^{ぎゅうにゅう}」もあります。

おなかいっぱい食べられることに感謝して、味わいながら給食を食べてくださいね。