

きょうのこんだて

4がつ26にち

ごはん

ばちじる

ぶたにくのしょうがいため

ちくわときゅうりのいそべあえ



きょうのポイント

竹輪

ちくわがいつから作られるようになったのか、平安時代の古い本にかまぼこが載っているそうです。「魚のすり身を棒につけ、焼いて食べた」まさにかまぼこですね。昔は板につけて作る今のかまぼこはなく、ちくわをかまぼこと呼んでいました。

とてもたくさんの種類のかまぼこやちくわがあるのでいろいろ食べてみて下さいね。



4がつ26にち きょうのたべもの



こんぶ



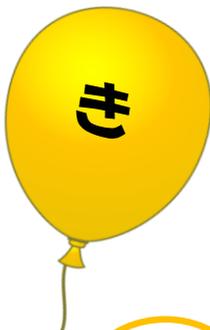
ちくわ



のり



ぶたにく



さとう



ごはん



バチ



あぶら



もやし



ピーマン



きゅうり



あおねぎ



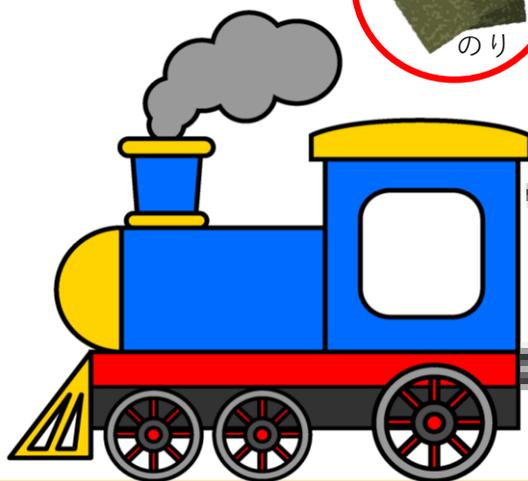
しょうが



たまねぎ



にんじん



からだを
つくるもと

げんきいっぱい
エネルギーのもと

びょうきにまけない
からだのちょうしを
ととのえる