

# きょうのこんだて

6がつ16にち

ごはん

わかめスープ

チャプチェ

しろみさかなのなんばんづけ



## きょうのポイント

しょうが

すがすがしい香りで薬味や臭み消しとして世界各国で使われています。日本には3世紀以前に入ってきてたと言われています。江戸時代には、おろししょうがが一般的に使われていました。蜜や砂糖に漬けたしょうがはとても高価なものでした。

給食では、いろいろなところで使用しています。どんな料理に入っているか確認してみてくださいね。



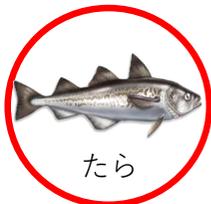
# 6がつ16にち きょうのたべもの



わかめ



ぶたにく



たら



かたくりこ



はるさめ



ごまあぶら



さとう



あぶら



ごはん



にんじん



にんにく



あおねぎ



たけのこ



しいたけ



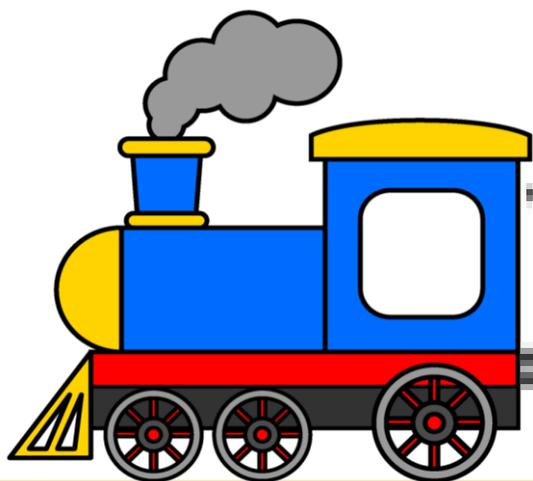
えのきだけ



もやし



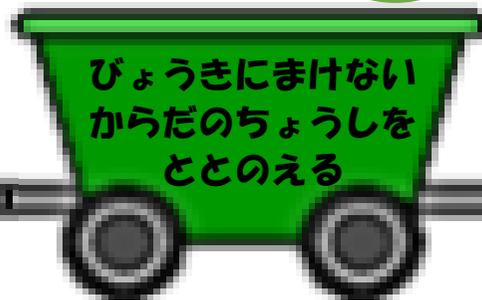
しょうが



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