

# きょうのこんだて

9がつ15にち

ごはん

すましじる

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げ



## きょうのポイント

ちくわ

もともとは「かまぼこ」とよばれていましたが、「板付きかまぼこ」ができてから、両者を区別するため、竹の莖を芯にしてすり身を巻きつけて焼いたものを「ちくわ」とよぶようになったと言われています。また、芯棒を抜くと筒状になり、竹の切り口に似ているためこの名がついたという話もあります。給食では半円の大きさに切っています。ちくわはいろいろな食べ方があるので試してみてくださいね。



# 9がつ15にち きょうのたべもの



ぶたにく



こんぶ



のり



ちくわ



ふ



さとう



ごはん



もやし



きゅうり



たまねぎ



ピーマン



だいこん



しょうが



あおねぎ



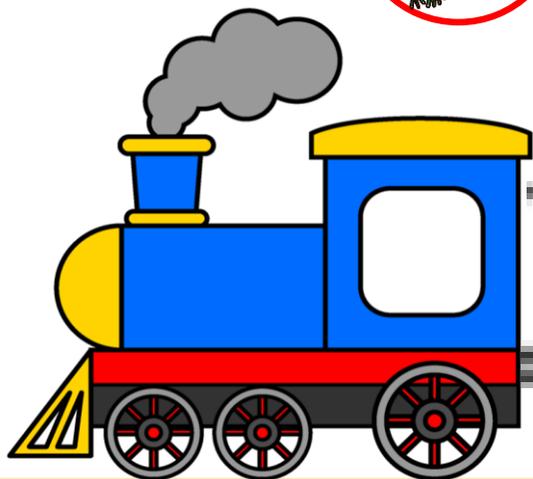
しめじ



はくさい



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