

きょうのこんだて

10がつ12にち

ちゃめし
ばちじる
あじのしおやき
おひたし



きょうのポイント

ばち

「ばち」とは「素麺の節」の部分のことです。素麺をつくるときにできる形が三味線の「ばち」のような形をしている部分です。素麺は全国でも兵庫県と奈良県で主に作られています。素麺と言えば茹でたものを冷たい水で冷やしてつゆを付けて食べるのが主流ですが素麺どころの兵庫、奈良では暖かい汁物に入れて食べる「にゅう麺」があります。給食では吸い物に入れています。



10がつ12にち きょうのたべもの



こんぶ



あじ



さとう



ごはん



バチ



こまつな



しろねぎ



はくさい



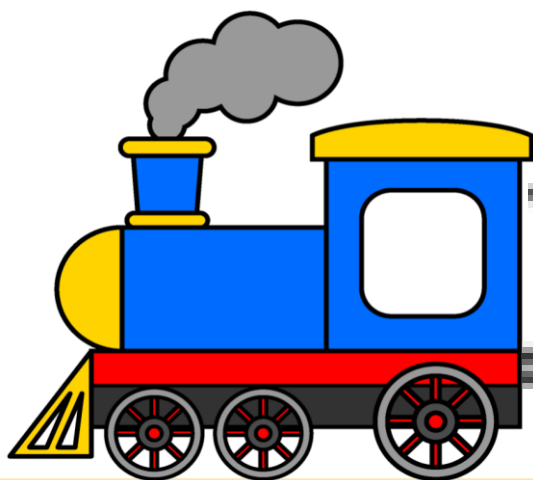
しょうが



にんじん



たまねぎ



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