

きょうのこんだて

10がつ10にち

ごはん

とうふのみそしる

とりにくのうめやき

なめたけあえ



きょうのポイント

なめ茸

なぜ「なめたけ」なのでしょう？由来は諸説あるのでどれが正しいとは言えませんが3つ紹介します。まずは、えのきたけは長野の地方で「なめらっけ」「ゆきのした」と呼ばれていたため。2つめは、1958年に加工されたえのきたけの水煮は笠の部分のみを使用して「なめこ」に似ていたため。3つめは、1956年に京都嵐山の料亭が「なめ茸」を考案した。といろいろな説があります。

ゆっくり
よくかんで
たべよう



10がつ10にち きょうのたべもの



みそ



とうふ



とりにく



あぶらあげ



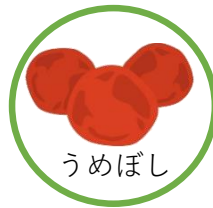
ほうれんそう



えのきだけ



ごはん



うめぼし



あおねぎ



にんじん



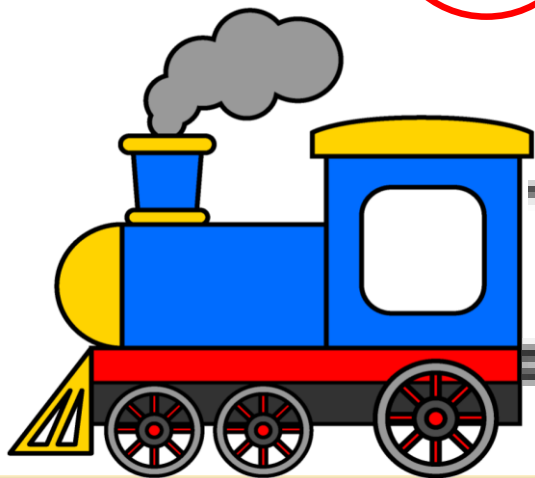
キャベツ



しめじ



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