

# きょうのこんだて

11がつ14にち

ごはん

こんさいのみそしる

ちくわのいそべあげ

もちむぎぴーまん



## 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。

ゆっくり  
よくかんで  
たべよう



# 11がつ14にち きょうのたべもの



みそ



ちくわ



のり



こんぶ



ぶたにく



かつお



こめこ



ごまあぶら



ごはん



あぶら



さとう



もちむぎ



キャベツ



たまねぎ



にんじん



あおねぎ



ごぼう



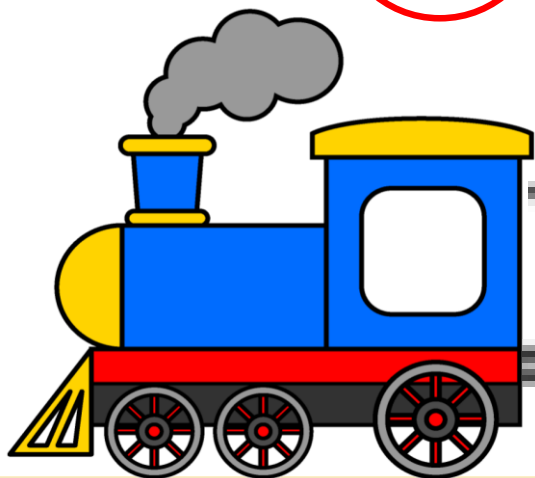
ピーマン



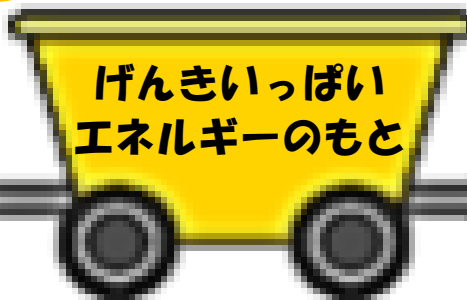
しいたけ



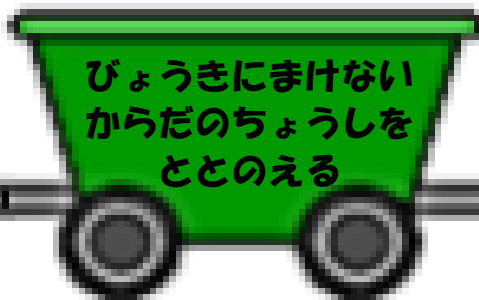
だいこん



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