

<p>8日 月曜日</p>	<p>ちさんちしよびゅうかん 地産地消週間について</p>	<p>にちげつ 8日(月)</p>
	<p>きょう きんようび、ちさんちしよびゅうかん、ちさんちしよ、ことば、し、わたし、す 今日から金曜日までは、地産地消週間です。地産地消という言葉を知っていますか？私たちが住んで いるちいまい、た、もの、わたしが、しよひ、た、た、べるといことをいいます。この1しゅうかんべ、さん もの、山口の県、産のものがたくさん登場します。宇部産米と県産の豆腐や野菜を使ったかきたま汁、 けんさん、けんさん、けんさん、あまずに、とうじよ、わたし、ちいまい、しよく、 県産のたこカツ、県産のちくわやわかめでつくった甘酢煮など登場します。私たちの地域でとれた食材 しんせん、えいよう、たか、じもと、めぐ、かんしや は新鮮で栄養が高いです。地元の恵みに感謝してたべましょう。</p>	
<p>9日 火曜日</p>	<p>とさに 土佐煮について</p>	<p>にちか 9日(火)</p>
	<p>きょう うべ、さん、つか、とさに、うべし、ちいまい 今日は、宇部産のたけのこを使った土佐煮です。宇部市のきべやまぐらなどの地域では、たけのこの せいさんかこう 生産と加工がさかんです。きべやまぐらは、うべし、きた たけのこ」とよんでいます。今日はその、うっぽくたけのこをつかってとさに りようり いれた料理にしました。あじわいながらいただきましよう。</p>	
<p>10日 水曜日</p>	<p>ヒ セルフドッグの日について</p>	<p>にちすい 10日(水)</p>
	<p>きょう ひ、じぶん 今日はセルフドッグの日です。自分でパンにマッシュポテトとポイルウイナーをはさみ、ケチャップを た、ごぜんちゅうがくしゅうて、み、きん つけて食べます。みなさん、て、あら、は、バッチリですか？午前中の学習で、手には見えないばい菌がた くさんついています。手を洗わずにたべてしまうと、た、もの、いっしょ、きん、からだはい きの原因となります。給食前は、必ず、せつけん、つか、て、あら、ましよう。今日のウイナー しゅうなん、かの、ぶたにく、しよ は周南にある鹿野の豚肉を使用したウイナーです。のこさずいただきましよう。</p>	
<p>11日 木曜日</p>	<p>ミニトマトについて</p>	<p>にちもく 11日(木)</p>
	<p>きょう うべし、ひがし、きわ、しよじ 今日のミニトマトは宇部市の東、岐波にある正司のうえんでとれたトマトです。しよじのうえんでは、ミ ニトマトのハウス栽培がされており、1年じゅうミニトマトが出荷されます。トマトの原産、地は南米のペ ルーです。にほん、えど、じたい、とうじ、み、たの、しよわ 日本につたわったのは、江戸時代で、当時は見て楽しむだけのものでした。昭和になって、 た、いろ、こ 食べられるようになりました。トマトは色の濃いやさいのなかまです。はだをしょうぶにしたり、おなかの ちようし 調子をよくしてくれます。</p>	
<p>12日 金曜日</p>	<p>けんさんよくざい 県産食材について</p>	<p>にちきん 12日(金)</p>
	<p>たけのこは、がつ、お、ころ、がつ、がつ、しゆん、たけ、しゆん、い、かかわらず、どんな、たけ ものでも食べられます。春のおとづれをつける、たけのこは、竹のふしからでる若い芽のことで、芽 た、はる、たけ、わか、め、め が地面に出る前、土が盛り上がり、地面が割れるのを目安にほります。ほりたてのたけのこは、生のま までも食べられますが、じかん、が、たつと、あくやえぐみが強くなるので、できるだけ早くゆでます。きょう たけのこごはんの具にしました。ごはんとまぜていただきましよう。</p>	