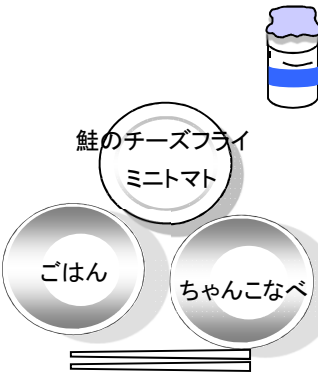
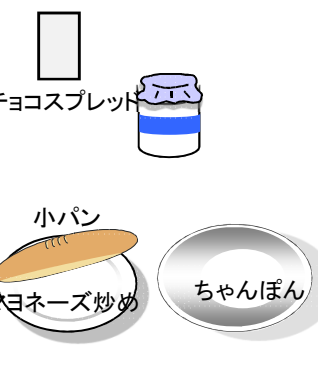
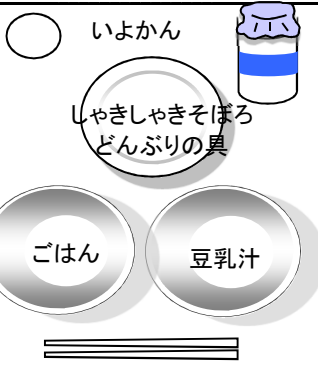
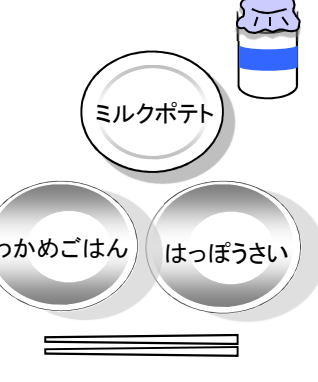


<p>22日 月曜日</p>		<p>ちゃんこなべについて</p> <p>ちゃん<sup>なべ</sup>こ鍋は、すもう部屋で力士(ちゃんこ)が作る手料理の1つです。野菜や肉、魚などを煮込んだ料理です。しっかり煮込むので食中毒の心配がないことと、力士たちが鍋を囲んで食べるので連帯感が生まれることで、ちゃんこ鍋は食べられてきました。しかし、ちゃんこ鍋に入れない食材があります。それは、豚肉や牛肉などの4本足の動物です。よつんばいを意味し、すもうでは、負けになるため、縁起のよくないものとして4つ足の動物がいれないといわれます。</p>	<p>22日(月)</p>
<p>23日 火曜日</p>			
<p>24日 水曜日</p>		<p>ちゃんぽんについて</p> <p>ちゃんぽんといえば、長崎が発祥の地です。ちゃんぽんは、明治30年代に、中国人の陳さんが、中国からの留学生に安くて栄養のあるものをといて、肉や野菜、麺を使って作ったのがはじまりといわれます。具だくさんの料理で、たちまち日本全国にひろがったということです。給食でも、豚肉やいか、かまぼこ、キャベツやたまねぎ、ねぎなどの野菜もいっぱい入ったちゃんぽんです。もりもり食べて体の中から温まりましょう。</p>	<p>24日(水)</p>
<p>25日 (木)</p>		<p>いよかんについて</p> <p>いよかんは1月から2月が旬の果物です。愛媛の国は、その昔、伊予とよばれていました。伊予の国でできたみかんでいよかんと呼ばれるようになりました。クエン酸が多く、体がさびないように、そして、疲れをとってくれる働きもあります。いよかんは、「いい予感」との語呂合わせで、縁起をかつぎます。受験シーズンに食べてほしい果物です。</p>	<p>25日(木)</p>
<p>26日 (金)</p>		<p>ミルクポテトについて</p> <p>ミルクポテトはさつまいもからできています。さつまいもを四角い形に角切りします。そして、油で素揚げをします。砂糖水を煮詰めてつくった、蜜にからめて、最後に脱脂粉乳をまぶしてあげています。大学いもとは、ひと味がったさつまいもを楽しむことができます。家庭でも簡単にできるので、やってみましょう。</p>	<p>26日(金)</p>