

12月 もりつけひょう

ニココンこんだて

<p>2日 (月)</p> <p>はんぺんチーズフライ</p> <p>こんさいのみそ汁</p> <p>だいずいりみぎごはん</p>	<p>3日 (火)</p> <p>なめたけあえ</p> <p>みぎごはん おせこに</p>	<p>4日 (水)</p> <p>かわいいレモンソース</p> <p>やさいとみぎのスープ</p> <p>ツナとあおなひら</p>	<p>5日 (木)</p> <p>くぎわかめのサラダ</p> <p>みかん</p> <p>みぎごはん マーボーどらふ</p>	<p>6日 (金)</p> <p>こどもパン</p> <p>おいしくておかわずうたっちやうかいそう</p> <p>ふゆやさいのハーモニークリームシチュー</p>
<p>9日 (月)</p> <p>ごまずあえ</p> <p>くわいごはん</p> <p>たらのだつたあげ</p>	<p>10日 (火)</p> <p>だいこんカレー (みぎごはん)</p> <p>こんにやくサラダ</p>	<p>11日 (水)</p> <p>フルーツクリーム</p> <p>スライスポップン</p> <p>ココロポロトフライ ミネストローネ</p>	<p>12日 (木)</p> <p>いしがあえ</p> <p>みぎごはん じゃがいものにくみそソースあえ</p>	<p>13日 (金)</p> <p>ちゅうかめん</p> <p>ピロカラだいこん / しりしりしおだいぼ</p> <p>ぶたにくとほくさいのあんかけワンタンめん</p>
<p>16日 (月)</p> <p>せきのり</p> <p>あさづけ</p> <p>みぎごはん</p> <p>こらやどらふのごまくに</p>	<p>17日 (火)</p> <p>しゅうまい</p> <p>はるさめとたまごのスープ</p> <p>キムチチャーハン</p>	<p>18日 (水)</p> <p>こいわいフライ</p> <p>こいだて</p> <p>わかめごはん かぼちゃのみみじ</p>	<p>19日 (木)</p> <p>こまつなとわかめのサラダ</p> <p>カレーポテト</p> <p>シュガーあげパン Happy Birthday</p>	<p>20日 (金)</p> <p>Merry Christmas</p> <p>クリスマスデザート</p> <p>スノーグレイナポリタン</p> <p>クリスマスサラダ</p>

Merry Christmas !!

3学期また元気にみなさんと会えるのを楽しみにしています☆ きゅうしゃくし

サンタクロースが住んでいるのは、里うさぎの耳のような形をした「耳山」

クリスマスのプレゼント作りを手伝ってくれるこびとたちやトナカイと暮らしています。どうして山が耳の形をしているかって?!

世界中の子どもたちの声を聞くためです

耳山はフィンランドのラップランドというところにあります

ごはんつぶ、のこしていませんか?

わたしたちが食べているお米は、昔はじゅうぶんな量がとれず、食べられるのは江戸などの大きな町に住む人や、豊かな人々だけでした。今のようにみんなが同じようにお米を食べられるようになったのは、実は意外と最近のことなのです。

お米はわたしたちの口に入るまでに1年以上もかかってやっと収穫をむかえます。農家の方々が田んぼの水の管理や草の手入れを毎日休まず行い、やっと収穫ができるのです。

「米」という漢字は **八 + 十 + 八** というろっからできています。米を収穫するまでに **八十八** の手間がかかることから「米」という字ができあがったと言われています。

自然のめぐみとお米をおいしく育てくれた方々に感謝しながら一粒も残さず食べるのがわたしたちができることなのです。

お米生まれの旨味調味料

日本米料理に欠かせない旨味調味料に、酒、酢、みりんがあります。これらはお米から作られています。お米として食べるだけでなく、和食の味をつくる引き立て役として大活躍しているのです。

「ぼくたちからできているのだ!?!」