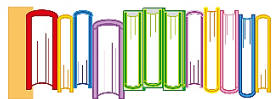
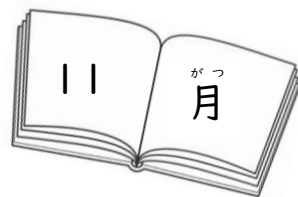


Bブロック用 きゅうしょく
おはなし給食



つき かい ほん なか どうじょう りょうり
月に1回、本の中に登場する料理を
きゅうしょく ていきょう
給食で提供します。

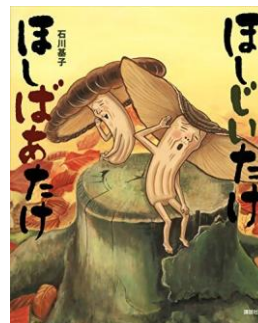
「ほしじいたけ ほしばあたけ」より

11/18(火) 中華おこわ

おこわとは、もち米をむして作る料理のことです。むしたもち米は、
つくとおもちになります。

給食の中華おこわは、焼き豚、たけのこ、にんじん、ほししいたけが
入っており、ほししいたけの出汁のあじわいと、ごま油の香りがポイントです。

しいたけやきのこが出てくる本は、「かなしいたけ」(なんばちは 文・絵/ニコモ)、「ぶたときまぐれきのこ」(ユリア・ヴォリ作・絵/文溪堂)、「ナミチカのきのこがり」(降矢 かな作・絵/童心社)、「きのこはともだち」(下田智美絵・文/偕成社)などがあります。



「ほしじいたけ ほしばあたけ」

いしかわ もとこ さく
石川 基子 作
こうだんしゃ
講談社



～どんなおはなし?～

きのこ村のほだぎの里に住むほしじいたけとほしばあたけ。きのこ
暦123年生まれのはふたりは、長老きのこです。

ある日のこと、ほしじいたけが裏山でたき木ひろいをしていると、村
の子どもたちのタマゴタケが、がけの下に落ちこちてしまい…!?



いろいろあるよ! だしがとれる食べもの

食材のうまみを煮出した汁のことを「だし」といいます。和食によく
使われるだしを紹介します。



かつおぶし
お吸い物やみそ汁、
茶わんむしに向いて
います。

ほししいたけ
煮物やそうめんのつ
ゆによく合います。

こんぶ
野菜の料理に合うので
煮物や鍋料理に使うの
がおすすめです。

