

五中三二給食通信



令和 6年 11月 27日 NO.124

参考に盛り付けてね♪

今日の給食は「もみじごはん」です。秋は葉の色が移り変わり紅葉がきれいな季節です。「もみじ狩り」といい、もみじの色を楽しんだりします。葉がきれいに黄色や赤へと色とりどりに変わるのは、秋は朝晩と昼の気温差があるため色づくそうです。日本では10月下旬ごろから北海道が見ごろになりだんだん南のほうへ移動していきます。これを「紅葉前線」^{こうよう}（もみじ前線ともいいます）と呼び、東京ではちょうど今が見ごろです。

《今日の献立》

もみじごはん

ししゃもの青のり揚げ

切り干し大根の炒め煮

小松菜のみそ汁

牛乳



赤の食べもの

血や肉になるもの

牛乳
ししゃも
青のり
油揚げ
みそ
かつお節

黄色の食べもの

熱や力のもと

米 白いりごま
小麦粉 油
しらたき
三温糖
ごま油

緑の食べもの

体の調子を整えるもの

にんじん
グリーンピース
切り干し大根
干し椎茸
小松菜
えのきたけ
玉葱

東京は今が見ごろです。
^{こうよう}紅葉を見に行こうよう！
^{こうよう}紅葉見たら気持ちも
^{こうよう}こうよう（高揚）するね

