



きゅうしょく  
給食メモ

9月3日(木)



- とりごもくおこわ
- とうがんとあつあげのもの
- さつまいものみそしる

「とうがん」は、<sup>なつ</sup>夏が旬の<sup>しゆん</sup>野菜です。でも、  
<sup>かんじ</sup>漢字では「<sup>ふゆ</sup>冬の<sup>うり</sup>瓜」と書きます。とうがんは<sup>なが</sup>長い  
あいだ<sup>ほぞん</sup>保存ができるため、昔は<sup>むかし</sup>夏に<sup>なつ</sup>収穫した<sup>しゆうかく</sup>もの  
を<sup>かぜとお</sup>風通しのよいところにおいておき、<sup>ふゆ</sup>冬の<sup>ほぞんしょく</sup>保存食  
として<sup>た</sup>食べていたそうです。<sup>すいぶん</sup>水分が多く、<sup>おお</sup>夏<sup>なつ</sup>バテ  
の<sup>よぼう</sup>予防にも<sup>こうかてき</sup>効果的な<sup>やさい</sup>野菜です。まだまだ<sup>あつ</sup>暑い<sup>ひ</sup>日  
がつづいているので、<sup>た</sup>すすんで<sup>た</sup>食べましょう。

<sup>きょう</sup>今日もの<sup>た</sup>こさず<sup>た</sup>食べましょう。

