令和7年度 11月号 令和7年10月31日発行 上尾市立西小学校

# 11 Files

肌寒い日が増え、軟もあっという間に過ぎてしまいそうですね。これからは冬野菜がおいしく食べられる季節になってきます。しっかりたべてよく寝て、風邪に負けずに元気に過ごしましょう。

## ★和食を食べよう!



#### 🌟 「和食」 に炎かせないもの



ご飯として食べるほか、団子や餅にしたり、発酵させて調味料にしかり、形を変えて用いられます。



記者やかつお節、煮干し、ほししいたけなどの食材から「うま味」
の引き出したもので、和食の味の
を引き出したもので。
のは、 
のは、

# 発酵調味料



びせいぶつ 5から りょう どくとく ふう 微生物の力を利用して、独特な風 はっこうちょうき 味やうま味を作り出した発酵調味 りょう かずかす むしょく か 料の数々も、和食には欠かせません。

### ★エプロンシアター

4年生では、じょうぶなほねをつくるためには、カルシウムの多いをできているだけではなく、赤色、黄色、緑色の食べものをバランスよく食べることや、睡眠をしっかりとること、外で運動して体を動かすことも、ほねをじょうぶにするためには、大切だというお話をしました。

また、1日に自分たちがどのくらいの量のカルシウムが必要なのかくにかしました。数字で聞くと多いと感じる人もいましたが、 きゅうしょく 給 食にでている牛 乳を1日3本飲む



よりカルシウムがたくさんとれると、意識してくれていました。

## ★世界の料理 ~タイ~

10月はタイ料理の「ヤムウンセン」が

\*\*\*\*うした。 給食にでました。タイの言葉で「ヤム」は、 「混ぜる」、「ウンセン」は「春雨」のことを いい、タイでよく食べられているサラダです。



たくさんの野菜とエビなどの魚介と春雨を、少し辛く甘酸っぱいドレッシングをかけて湯かいまま食べるサラダです。