

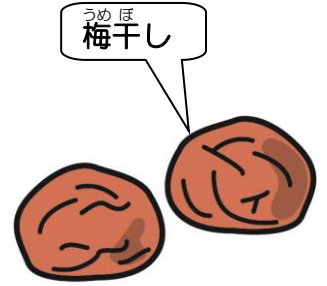
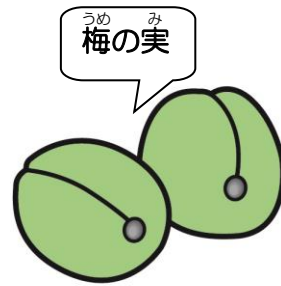


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちか ようび
令和6年5月21日 火曜日

ねんせいこくご 3年生国語「うめぼしのはたらき」



うめ み がつ がつ しゅん じ き むか
梅の実が、5月から7月にかけて、旬の時期を迎えます。

そこで、3年生の国語で学習する「うめぼしのはたらき」に
ちなみ、「梅干し」を取り入れました。

うめ ぼ にほん むかし つけもの ひと うめ み かげつ
梅干しは、日本で昔からある漬物の一つです。梅の実を1ヶ月く
らい塩で漬けた後に、3日くらい日に干して作ります。

「うめぼしのはたらき」の中でも紹介されていますが、梅干し
は汗をかくと不足しがちな塩分が多く、食べ物が悪くなるのを防ぐ
働きがあります。酸っぱさの素であるクエン酸は、夏バテ防止に
も良いので、これから暑くなる時期にぴったりの食べ物です。

うめ き かいじんしょうがっこう せいもん たいいくかんがわ もん ちか
梅の木は、海神小学校の正門と体育館側の門の近くにあります。
ひ ひ うめ み おお かんさつ
日に日に梅の実が大きくなっているので、観察してみてください。

きょう きゅうしょく つか
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆
こめ きゅうにゅう たまねぎ ふなばししさん にんじん こまつな
米 牛乳 玉葱 船橋市産→人参 小松菜

