



平成30年3月14日 (水)

### きょうのこんだて

(お祝いメニュー)

- 九州の恵みごはん
- ◎卵入りコーンスープ
- ★池上さんちのハンバーグ
- すだちゼリー ・ 牛乳

卵入りコーンスープは、6年生からのリクエストメニューです。

今日のハンバーグは、複式Ⅱ組の池上くんが全国親子クッキングコンテストに出場したときのメニューです。実際にはかつおを使うハンバーグですが、今日は鹿児島県産のとびうおのすり身を使ってみました。ハンバーグの上にあんをかけてください。

### 片付けについて

- ゼリーのカップは、ふたをとり、重ねてください。
- 重ねたカップ、スプーン、スプーンの袋などは、まとめてビニル袋に入れてください。
- ハンバーグのカップは、入ってきた容器に入れてください。

### こめ 米

九州の恵みごはんは、九州で栽培された麦や赤米、黒米、もち米、大豆といった9種類の穀物が入ったごはんです。黒米や赤米は、稲の原種の特徴を受け継いでいる米です。粳の部分に赤い色素(タンニン)を含んでいるのが「赤米」、紫がかった黒色の色素(アントシアニン)を含んでいるのが「黒米」です。



赤米はわたしたちが普段食べているうるち米に似ていて、あっさりしています。赤米はこめのルーツで、赤飯の起源と考えられています。黒米はもち米に似ていて、もちもちして、おはぎの起源と考えられていて、古くからお祝いの米として珍重されてきました。また、中国では薬膳料理や不老長寿の米として喜ばれてきました。今日は、6年生の卒業をお祝いしたメニューとなっています。よくかんで味わっていただきましょう。

