



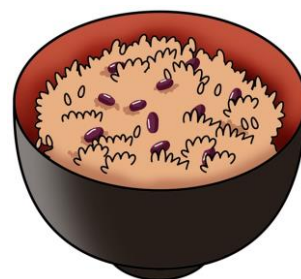
へいせい ねん がつ にち か  
平成30年4月17日(火)

### きょうのこんだて

にゅうがく しんきゅう いわ め に ゆー  
(入学・進級お祝いメニュー)

- くろこめい  
・黒米入りごはん
- にく はる かお  
・肉じゃが ・春の香りあえ
- ぜりー ぎゅうにゅう  
・いよかんゼリー ・牛乳

きょう ねんせい にゅうがく ねん  
今日は、1年生の入学と2年  
せい ねんせい しんきゅう いわ く  
生から6年生の進級を祝って組  
い いわ め に ゆー  
み入れた「お祝いメニュー」です。



### かたづ 片付けについて

① ぜりー かっぶ と  
ゼリーのカップは、ふたを取り  
かさ  
重ねてください。

② かさ かっぶ すぶー  
重ねたカップ・ふた・スプー  
ん すぶーん ふくろ びに  
ン・スプーンの袋は、まとめてビニ  
るぶくろ い  
ル袋に入れてください。

### くろこめい 黒米入りごはん

あかこめ くろこめ いね げんしゅ とくちょう う つ  
赤米や黒米は、稲の原種の特徴を受け継いで  
こめ もみ ぶぶん あか しきそ たんにん  
いる米です。粳の部分に赤い色素(タンニン)を  
ふく あかこめ むらさき くろいろ しきそ  
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  
くろこめ  
いるのが「黒米」です。 ↓



あかこめ ふだん た まい に  
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、  
あささりしています。こめ るーつ せきはん きげん かんが  
コメのルーツで、赤飯の起源と考えられて  
くろこめ ごめ に  
います。黒米は「もち米」に似ていて、もちもちしています。お  
きげん かんが ふる いわ こめ ちんちょう  
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  
よろこ  
喜ばれてきました。

きょう にゅうがく しんきゅう いわ くろこめい  
今日は、入学・進級を祝って「黒米入りごはん」にしてみま  
した。さらに「これから良いことがたくさんありますよう」と  
きも こ よかん ぜりー く あ  
いう気持ちを込めて「いよかん(いい予感)ゼリー」を組み合わ  
せてみました。よくかんで味わっていただきましょう。

