



れいわ ねん がつここのか きん
令和6年2月9日(金)

きょうのこんだて

びーんずどらいかれー
・ ◎ビーンズドライカレー
むぎ
(麦ごはん)

・ ◎もずくかきたま汁

の よーぐると ぎゅうにゅう
・ ◎飲むヨーグルト ・ 牛乳

きょう めに ゆー ねんせい
今日のメニューは、6年生から
りくえすとめに ゆー
のリクエストメニューです。

かたづ 片付けについて

の よーぐると ようき
飲むヨーグルトの容器・ふた・
すとりー すとりー ふくろ
ストロー・ストローの袋は、ま
とめてビニル袋に入れてくだ
さい。

もずく

もずくはかいそうです。ほかのかいそう ふ ちやく せいちょう
するので、「藻に付く」ということから「もずく」と
いう名前が付けました。現在は、ろーぶ など に 付 着
させるようしよく おこな
させる養殖が行われています。

とくゆう とくちょう
特有のぬめりがあるのが特徴です。



がつ がつ さいしゆ わか あじ よ
2月から3月に採取した若いもずくは、味が良いとされています。

ほ ぞんせい たか なま れいとう しお
保存性を高めるため、生もずくより、冷凍したり、塩もずくやもずく
す かこう う おお しお ばあい
酢に加工したりして売られていることが多いです。塩もずくの場合
みず しおぬ みずけ き つか す もの
は、水につけて塩抜きし、水気を切ってから使うとよいです。酢の物
た 食べるほか、しる み ぐ あ
で食べるほか、汁の実(具)にしたり、かき揚げにしたりすると美味
しいです。

きょう おきなわけんさん じる み つか
今日は、沖縄県産のもずくをかきたま汁の実に使っています。

か あじ
よく噛んで味わっていただきましょう。

