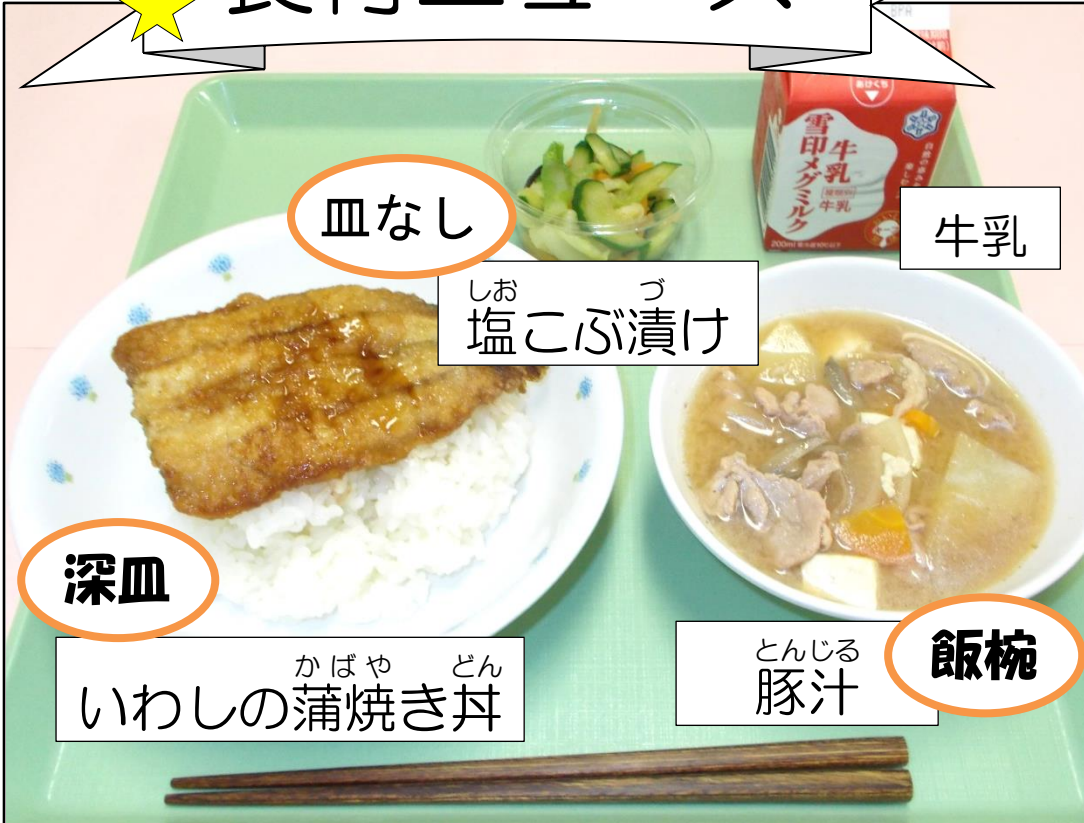


# 食育ニュース

6月29日（月）



<器具類の割り当て>

- ★ごはん  
→バネトング  
+(食器を持つ手に)手袋1枚
- ★いわし  
→バネなしトング  
+(食器を持つ手に)手袋1枚
- ★塩こぶ漬け  
→手袋1枚
- ★豚汁  
→お玉+(両手に)手袋2枚
- ★トレー・牛乳・ストロー  
・箸やスプーンなどを渡す人  
→(両手に)手袋2枚

「**入梅いわし**」という言葉を知っていますか？  
 梅雨の時期である**6～7月頃**に、**関東地方**で**水揚げ**される**いわし**がとてもおいしいので、こう呼ばれます。  
 この時期は、北からの**親潮**と南からの**黒潮**が、**関東沖**で**ぶつかり**魚の**えさ**が**豊富**になるため、**脂**が**よ**くの**った****大きい****サイズ**の**いわし**が**水揚げ**されるそうです。



## クイズ

Q.次のうち、**いわしの加工品**はいくつあるでしょう？

- にぼし
- ちりめんじゃこ
- しらすぼし
- アンチョビ
- めざし

(答えは一番下に記載)



## 給食室の様子

具だくさんの豚汁は、  
栄養満点です。



クイズの答え… 5つすべて