

しょくいくメモは、日直さんが読んだり、教室にはったりしてね

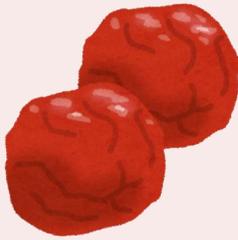
6月8日のしょくいくメモ



梅のおはなし



日本の伝統食品 うめぼし



うめぼしは日本で食べられている伝統的なつけものです。

黄色く熟したうめの実を塩につけて干してつくります。

うめぼしのすっぱい成分は『クエン酸』といいます。体のつかれをとってくれたり、すっぱい刺激で食欲も増進！



6月6日は『梅の日』



そろそろ『梅雨』が始まります。雨がシトシトとよく降るころに梅の実が実ることからこの季節を『梅雨』と呼ぶようになりました。



今日の給食では **梅ごはん** を食べます！

うめぼしパワーで元気いっぱい！

しっかり食べましょう！