

## 6月7日（水）

きょうは<sup>しんこんだて</sup>新献立の<sup>ごじる</sup>呉汁についてのお話しをします。

<sup>だいず</sup>大豆を<sup>みず</sup>水にひたし、やわらかくして、すりつぶしたものを「<sup>ご</sup>呉」と  
<sup>い</sup>言い、<sup>ご</sup>呉を<sup>い</sup>入れて<sup>つく</sup>作った<sup>しる</sup>みそ汁を<sup>ごじる</sup>呉汁と<sup>い</sup>言います。

<sup>だいず</sup>大豆や<sup>やさい</sup>野菜が<sup>はい</sup>たくさん<sup>ごじる</sup>入った<sup>ごじる</sup>呉汁は、<sup>むかし</sup>昔から<sup>にほんかくち</sup>日本各地で<sup>きょうどりょうり</sup>郷土料理  
として<sup>た</sup>食べられて<sup>きょう</sup>きました。今日の<sup>きゅうしょく</sup>給食の<sup>ごじる</sup>呉汁は、<sup>えだまめ</sup>枝豆をつぶして  
<sup>しる</sup>みそ汁に<sup>い</sup>入れました。<sup>えだまめ</sup>枝豆と<sup>だいず</sup>大豆は<sup>み</sup>見た<sup>め</sup>目が<sup>じつ</sup>ちが<sup>おな</sup>いがいますが、<sup>じつ</sup>実は<sup>おな</sup>同じ  
<sup>まめ</sup>豆です。<sup>えだまめ</sup>枝豆は<sup>なつ</sup>夏に<sup>しゅうかく</sup>収穫<sup>しゅうかく</sup>しますが、<sup>あき</sup>収穫<sup>そだ</sup>せずに<sup>だいず</sup>秋まで<sup>だいず</sup>育てると大豆  
になります。<sup>えいよう</sup>栄養<sup>ごじる</sup>たっぷりの<sup>ごじる</sup>呉汁を<sup>た</sup>食べて、<sup>あつ</sup>暑い<sup>なつ</sup>夏に<sup>ま</sup>負け<sup>からだ</sup>ない<sup>からだ</sup>体をつくりましょう。