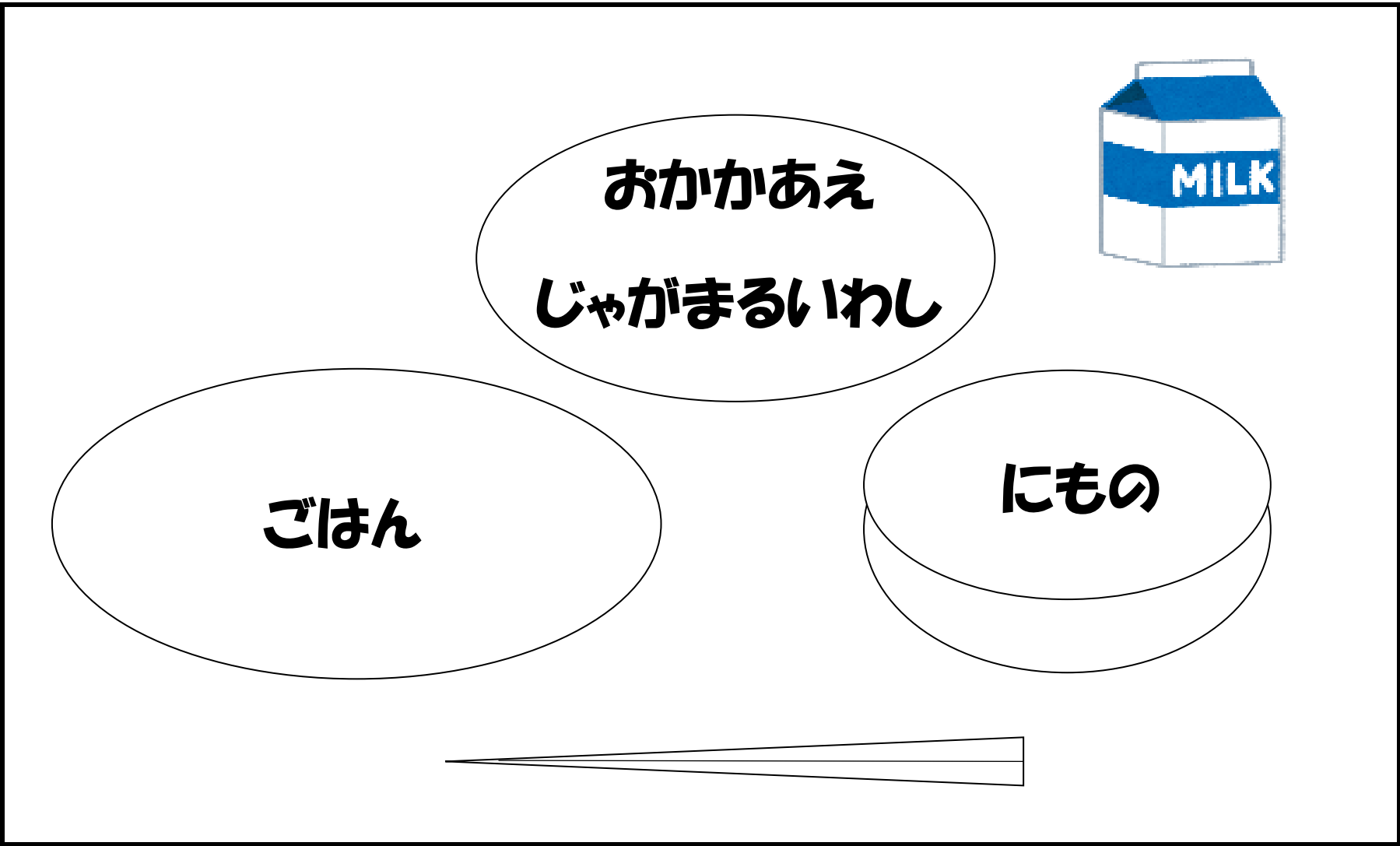


ランチタイムだよ



★ 12月3日(水) のもりつけ



★ 12月3日(水) の<sup>こんだて</sup>献立

ごはん  
じゃがまるいわし  
きゃべつのおなかあえ  
<sup>ダイコン</sup>大根と<sup>ブタニク</sup>豚肉の煮物  
<sup>ぎゅうにゅう</sup>牛乳



<sup>キョウ</sup>今日は「おかか」についてのおはなしです。

おかかとは「かつおぶし」の別名です。<sup>ベツメイ</sup>

かつおぶしは、かつおという魚<sup>サカナ</sup>を茹<sup>ユ</sup>でて乾燥<sup>カンソウ</sup>させた保存食<sup>ホゾンシヨク</sup>で、

<sup>ニホン</sup>日本に古くからある食べ物<sup>モノ</sup>です。

「おかか」という名前は、室町時代<sup>ムロマチジダイ</sup>に働<sup>ハタラ</sup>いていた女性<sup>メナメ</sup>たちが作<sup>ツク</sup>った

ことばのひとつで、かつおぶしを表<sup>アラワ</sup>す「かか」に似<sup>ニ</sup>た丁寧<sup>テイネイ</sup>な言葉<sup>コトバ</sup>として

<sup>アタマ</sup>頭に「お」をつ<sup>ヨ</sup>けて「おかか」と呼<sup>ヨ</sup>ぶようになりました。

<sup>キョウ</sup>今日もよく噛<sup>カ</sup>んで味<sup>アジ</sup>わっていただきます。