

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん

きゅうしょく

かんが

全国学校給食週間です♪給食について考えよう！



ふぞくしょうがっこう にんき うめ
附属小学校の人気メニュー“梅カレー”

うめ 梅カレーは、がっこう じゅぎょう つく 学校の授業で作られたメニューです。

がっこう 学校でとれた うめ 梅がどうやって 梅カレーになったのか、
まな 学びましょう！



あおうめ
青梅
しゅうかく
収穫して
すぐのもの

じゅく
熟す
しゅうかく
(収穫して何日か
ほぞん
保存する)



かんじゅくうめ
完熟梅
しゅうかく ひ た
収穫して日が経ち、
あおうめ
青梅よりやわらかい



うめ ぼ
梅干し
かんじゅくうめ しお つ
完熟梅を塩に漬けてて、
そと ほ つく
外に干して、作られています



うめ
梅カレー
うめ ぼ
梅干しを、たたいて
カレーに入れています

かんじゅくうめ
完熟梅から
うめ ぼ
梅干しを作る

うめ しお い
梅を塩を入れて、
しゅうかん つ
1週間漬けておく



漬ける

あか
赤しそ
ひ た
日が経つと、
うめ ず で
梅酢が出てくるので、
あか い
赤しそを入れて、
つ
さらに漬ける



漬ける

いろ か
色が変わってきます！



干す

