

よもぎは、^{はる}春にとれる^は葉で、^{むかし}昔から^き切り傷に^{きず}塗る^ぬ

^{くすり}薬の^{ざいりょう}材料や^{びょうき}病気を^{なお}治す^{くすり}薬として^{つか}使われてきました。

^{きゅうしょく}給食ではそのよもぎを^{こな}粉にしたものを、^{しらたまこ}白玉粉と

^{じょうしんこ}上新粉を^ま混ぜた^{きじね}生地^こに練り込んだ、^{だんご}よもぎ団子を

^{つく}作りました。^{うえ}上にかかっている^{あま}甘いあんこ^{いっしょ}と一緒に

^{かお}香^{たの}を楽しんでよく^か噛んで^た食べましょう。





みそうどん、わかめと野菜の和風サラダ、よもぎだんご