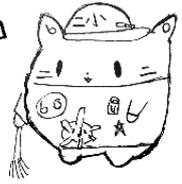




# ランチ通信<sup>つうしん</sup>



きょう  
今日のこんだて

・ごはん

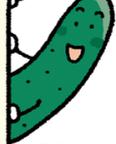
・あじのさん<sup>や</sup>が焼き

・かきたま<sup>じる</sup>汁

・おかひじきのあえもの

・そらまめ

ぎゅうにゅう  
・牛乳



かいそう かいがん さきゆう  
海草のひじきに似ているおかひじきは、海岸や砂丘  
せいく さいきん うみべ せいび しぜん  
などに生育しています。最近<sup>さいきん</sup>は、海辺<sup>うみべ</sup>も整備<sup>せいび</sup>され自然<sup>しぜん</sup>  
はまべ すく ろじさいばい  
の浜辺<sup>はまべ</sup>が少なくな<sup>すく</sup>ってきているため、露地栽培<sup>ろじさいばい</sup>のおか  
ひじきは生産<sup>せいさん</sup>が減<sup>へ</sup>り、ハウス栽培<sup>さいばい</sup>の物<sup>もの</sup>が中心<sup>ちゆうしん</sup>になっ  
ています。おかひじきの栽培<sup>さいばい</sup>は江戸時代<sup>えどじだい</sup>に山形県<sup>やまがた けん</sup>で始<sup>はじ</sup>  
でんとうやさい ぜんこく しゅつか  
り、伝統野菜<sup>でんとうやさい</sup>として全国<sup>ぜんこく</sup>に出荷<sup>しゅつか</sup>されています。

