

がつ
11月の
和（なごみ）こんだて



かずくん



なごみちゃん



みやこおばあちゃん

きょう
今日のこんだて

さつまいもの
とがのおに



ぎゅうにくとひじきの
いために



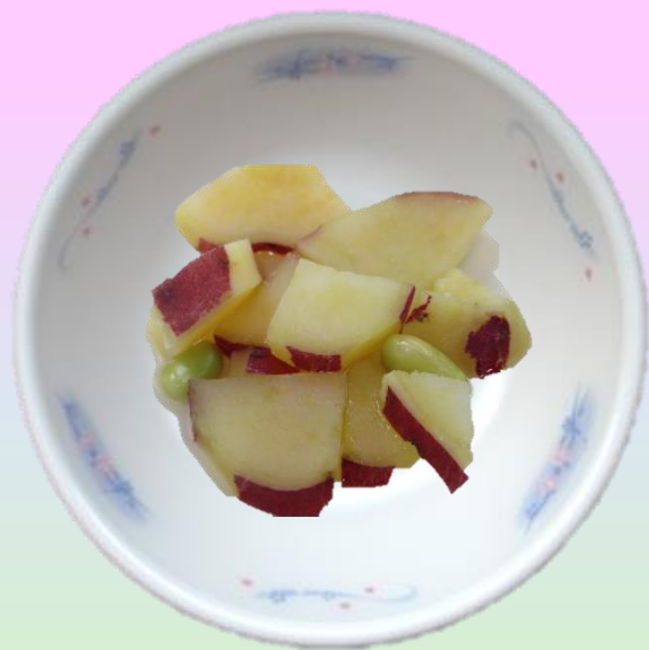
ごはん



みずなのみそしる



とがのおに なに
「**梅尾煮**」って何かな。

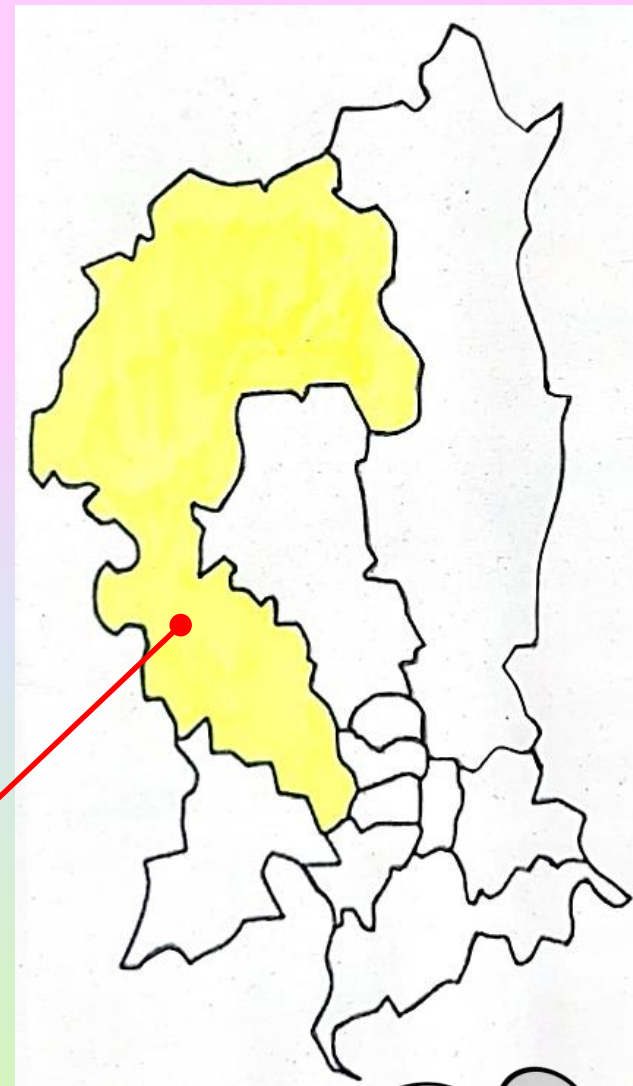


さつまいもの
とがのおに
梅尾煮

こうざんじ
高山寺



うきょうく とがのお
右京区梅尾



きょうと むかし た りょうり
京都で昔から食べられてきた料理なのよ。





きょう する きょうと むかし た
今日のみそ汁には、京都で昔から食べられてきた
やさい はい
野菜が入っているのよ。



みず な する
水菜のみそ汁



みず な
水菜

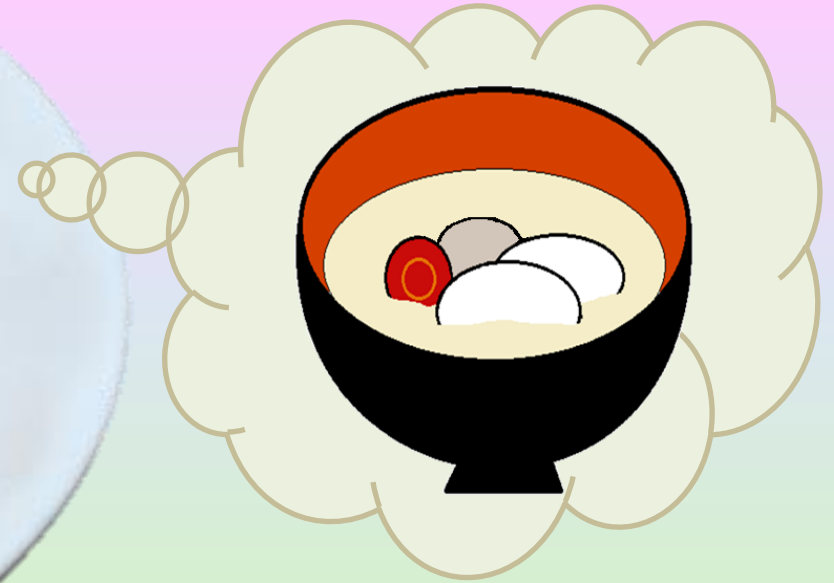
むかし ひりょう
昔は、肥料を
つか
使わずに
みず
たっぷりの水で
そだ
育てていました。



みずな しろ すこ しろ いろ
水菜のみそ汁は、少し白い色をしているね。



みずな しろ
水菜のみそ汁



しろ つか
「白みそ」を使っているからだよ。



しゅん た もの
旬の食べ物



さつまいも



だいこん
大根



みずな
水菜

あじ
おいしく 味わって
た
食べてね!

