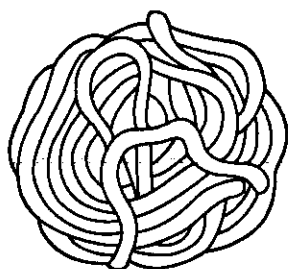




# ランチメール

5がつ 27にち きょうのこんだて

ソフトめん ミートソース ガーリックポテト  
れいとうみかん ぎゅうにゅう



きょうは ソフトめんについての  
おはなしです。ソフトめんが<sup>にほん</sup>日本の  
きゅうしょくに <sup>とうじょう</sup>したのはいまから60年<sup>ねん</sup>ほど<sup>まえ</sup>前のことです。

それまではパンの きゅうしょくがおおかったのですが、  
こんだてのしゅるいを<sup>ふ</sup>増やすために、きゅうしょく<sup>よう</sup>用の  
めんが<sup>つく</sup>られました。1つずつ <sup>ふくろ</sup>にはいった  
めんは<sup>あたた</sup>温かくて、<sup>とうじ</sup>当時の<sup>しょうがっこう</sup>小学校で <sup>にんき</sup>人気になったそう  
です。ちなみに「ソフトめん」のほんとうの <sup>なまえ</sup>なまえは  
「ソフト スパゲッティ<sup>しき</sup>式めん」といいます。めんは、  
からだを<sup>うご</sup>かすエネルギーになる、きーくん<sup>の</sup>の  
なかまの<sup>た</sup>食べものです。きょうはミートソースと

いっしょにたくさん  
<sup>た</sup>食べてください。

ミートソースには  
ふじさわさんの  
キャベツがはいっています

