

あわ食育かるたの色分け

このあわ食育かるたは、かるたの枠の色で食品の分類・徳島に関するもの・その他に分けています。

例)



枠の色が、黄色なので

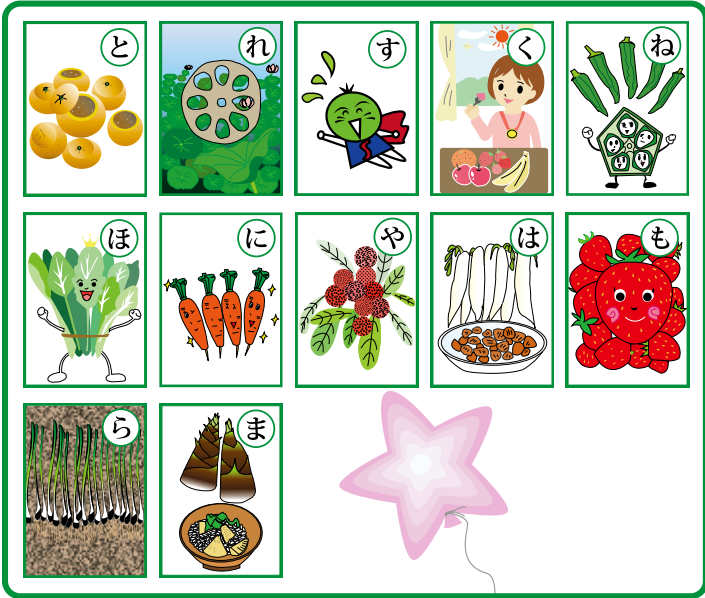
赤 → 肉・魚・卵・大豆・海藻など

緑 → 野菜・きのこ・果物など

黄 → ごはん・パン・麺・いもなど

茶 → 徳島の食文化など

青 → 赤や黄・緑・茶に当てはまらないもの



あわ食育かるた

読み札		食事の重要性	心身の健康	食品を選択する能力	社会性	感謝の心	食文化	地場産物
あ	阿波尾鶏 食べなきゃそんそん 徳島の味						○	○
い	祖谷そばは だしはいりこで しょうゆ味						○	○
う	渦潮に もまれて育った 鳴門鯛							○
え	栄養ばっちり 愛情たっぷり 徳島ブランド	○	○					○
お	お遍路さんもにっこり 阿波番茶で お接待				○			○
か	かむほどに 頭も体も 元気になるよ	○	○					
き	今日もみんな 笑顔で囲む 阿波の食卓	○			○		○	○
く	くだものは 朝に食べると 金メダル	○	○	○				
け	元気よく 外で遊ぶと お腹もべこべこ	○	○					
こ	子ども喜ぶ 色とりどりの 遊山箱						○	
さ	三度の食事 阿波産米で 元気いっぱい	○	○					○
し	自然の恵み 徳島の産物 ありがとう					○		○
す	すだちくん ぎゅっとしぼれば いい香り						○	○
せ	清流に 強く生きる 鮎の姿							○
そ	そば米雑炊 食べておいしい 阿波の味						○	○
た	竹ちくわ 金長だぬきも 大好物							○
ち	ちょっと待て 食べる前には きちんと手洗い		○					
つ	つるっとおいしい たらいうどん						○	
て	でこまわし 味噌をぬりぬり 囲炉裏ばた						○	○
と	徳島の ゆずを使った 阿波ゆべし							○
な	なると金時 甘くてほくほく おいもさん							○
に	にんじんは カロテンたっぷり 風邪予防		○	○				○
ぬ	ぬくもりを 伝える 我が家の おみいさん				○	○	○	
ね	ねばねばオクラで 夏バテ防止		○	○				○
の	のこさずに 何でも食べる 元気な子		○	○				
は	ぱりぱりと かんで食べよう はりはり漬け		○				○	○
ひ	ひらら焼き 平たい石で焼く 味噌の味						○	○
ふ	フィッシュカツ 食べてびっくり カレー味						○	○
へ	変身するよ 大豆は 豆腐や味噌に			○			○	
ほ	ほうれん草 緑黄色野菜の 王様だ		○	○				
ま	待ってたよ みんな大好き たけのごご飯							○
み	ミネラルたっぷり 鳴門のわかめ			○				○
む	昔の人の 知恵を伝える 郷土の料理						○	
め	めんが太いよ 半田のそうめん							○
も	ももいちご ほっぺもにっこり 笑ってる							○
や	やまももが 実れば初夏の 風が吹く							○
ゆ	ゆず味噌で やさしい祖母の 顔うかぶ				○	○		○
よ	吉野川の シジミのみそ汁 朝ごはん	○	○					○
ら	らっきよもとれるよ 鳴門の砂地							○
り	漁師さん 船で食べるよ 鯉のおきなます						○	○
る	るんるんるん みんなで食べる 楽しい給食	○			○	○		
れ	れんこんは 先が見通せる 縁起物						○	○
ろ	六月は みんなで取り組む 食育月間	○	○	○	○	○	○	○
わ	和田島の ちりめんご飯で 子どもニコッ							○
ん	うん うまい ビタミンたっぷり 阿波ポーク			○				○