

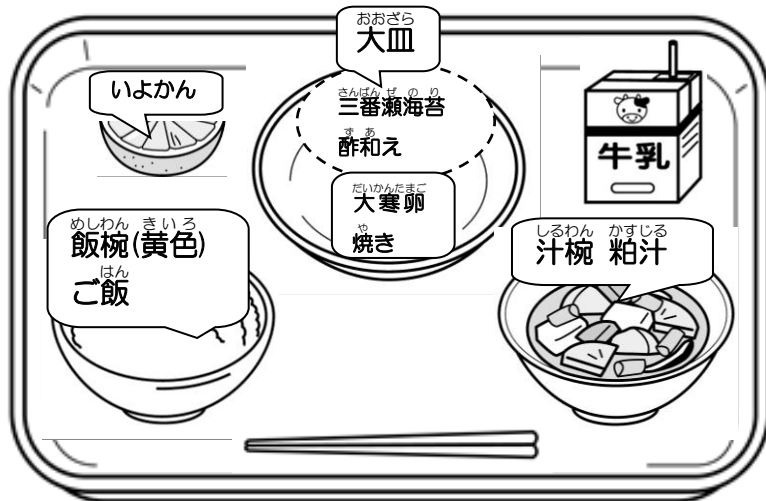


きゅうしよくニュース



れいわ ねん がつ にちきんようび
令和6年1月19日 金曜日


あす にじゅうしせっき だいかん 明日は二十四節気「大寒」です！



だいかん にじゅうしせっき にじゅうよんぱんめ いちねんじゅう もっと さむ きび
大寒は、二十四節気の二十四番目で「一年中で最も寒さが厳し
いころ」とされています。寒さは厳しい時期ながら、立春にむけ、
はる じゅんぴ はじ ころ
春への準備が始まる頃です。

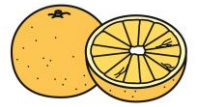
この時期の水は「寒の水」といって雑菌が少なく、体にも良い
とされています。そのため、この水を使って、昔から大寒に味噌や
酒の仕込みが行われてきました。また、大寒に生まれた卵は
「大寒卵」と呼ばれ、大寒の日に卵を食べると、開運や金運アッ
プに良いと伝えられてきました。

そこで、今日の給食では、大寒にちなみ、卵焼きと味噌と酒粕
(日本酒を作った絞り粕)を使った粕汁を取り入れました。海苔、大根
や小松菜、いよかんなどの旬の食べ物もたくさん使っています♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆ 

こめ ぎゅうにゅう たまご にんじん だいこん はねぎ ふなばししさん こまつな のり
米 牛乳 卵 人参 大根 葉葱 船橋市産→小松菜 海苔

いよかん、^{じょうず}上手に^た食べてみよう♪



^{おお}大きなかんきつ (みかんのなかま) の^た食べかた



①あついかわをはずす。



②ふさごとに^わ分ける。
※大人の味の「^{おと}にがみ」のおいしさが
わかる人はこのまま^{ひと}食べてもいいですよ。
うすいかわもえいようたつぷりです。



③おやゆびとひとさしゆびのつめを
つかって、切りこみを入れる。



④★^きじるしのところに、切りこみが
^{はい}入りました。



⑤りょう手をつかって、^き切りこみを
^{ひろ}広げます。



⑥うすかわの^{なか}中から、^{きいろい}なかみを
^だ出して、「ぱくっ」と^た食べます。