

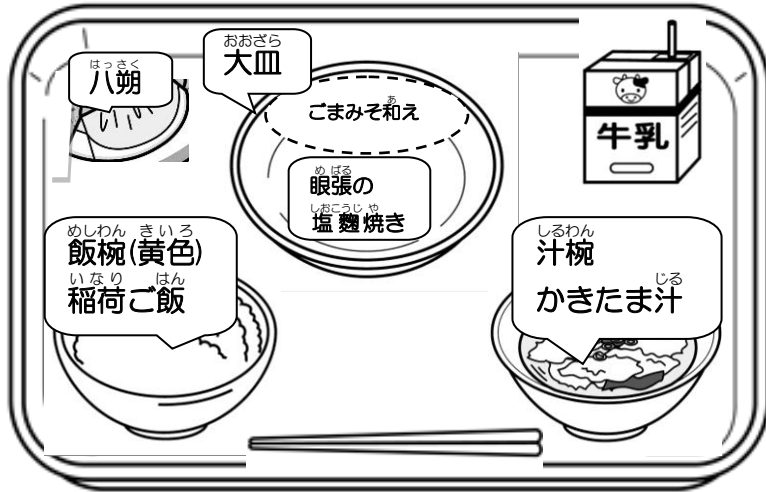


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちかようび
令和6年2月13日 火曜日

がつ にち はつうま
2月12日は「初午」



きのう はつうま がつ だいいちうま ひ おこな いなりじんじや
昨日は「初午」でした。2月の第一午の日に 行われる稲荷神社の
まつ こくもつ かみさま いなりやま こうりん はつうま
お祭りです。穀物の神様が、稲荷山に降臨したのが、初午であった
ゆらい いなりじんじや そう
ことから、由来しているそうです。稲荷神社には「キツネ」の像が
た いなりかみ つか
建っていますね。それはキツネが、稲荷神の使いだとされているか
らです。そのため、稲荷神社では、キツネの好物であるといわれる
あぶらあ そな
「油揚げ」をお供えするようになりました。

きょう あぶらあ つか いなり はん つく
そこで、今日は、油揚げを使った稲荷ご飯を作りました。
はっさく いま しゅん しょっかん あまみ
デザートの八朔は、今が旬！「パリッ」とした食感に、甘味と
さんみ にかみ とくちょう
スッキリとした酸味、そして、ほのかな苦味があるのが特徴です。

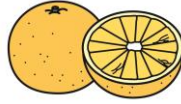
きょう くまもとけんさん べにはっさく
今日は、熊本県産「紅八朔」です。
て すこ たいへん しゅん みかく あじ
手でむくのは、少し大変ですが、旬の味覚を味わってください♪

きょう きゅうしょく つか ちばけんさん た もの
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆



こめ きゅうにゅう たまご にんじん しょうが ながねぎ ふなばししさん こまつな そう
米 牛乳 卵 人参 生姜 長葱 船橋市産→小松菜 ほうれん草

いま しゅん ほっさく
今が旬！八朔♪



くもとけんさん べにはっさく
熊本県産「紅八朔」です。

おお
大きなかんきつ（みかんのなかま）の食べかた



①あついかわをはすす。



②ふさごとに分ける。
※大人の味の「にがみ」のおいしさが
わかる人はこのまま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★じるしのところに、切りこみが
はいりました。



⑤りょう手をつかって、切りこみを
ひろげます。



⑥うすかわの中から、きいろいなかみを
出して、「ぱくっ」と食べます。