

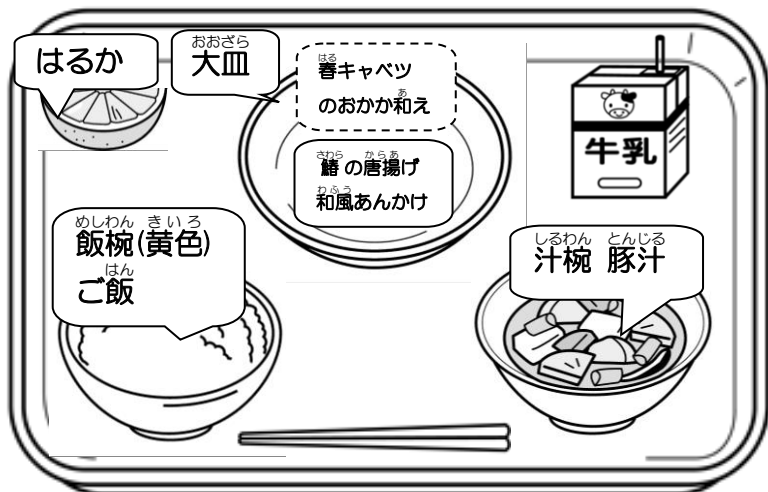


きゅうしよくニュース

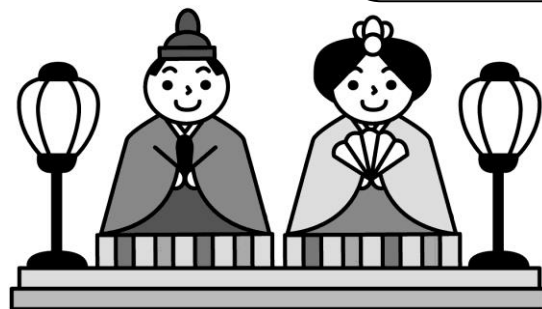


れいわ ねん がつ にちげつようび
令和6年2月19日 曜日

にじゅうしせっき うすい 二十四節気 「雨水」



「はるか」
み 見た目はレモン
め のように黄色だ
きいろ のように黄色だ
けと、甘みは強
あま けど、甘みは強
つよ めです。



きょう うすい にじゅうしせっき ばんめ あめ だいち うるお しょくぶつ
今日は、「雨水」、二十四節気の2番目で「雨が大地を潤し、植物
め だ が芽を出す」という意味が込められています。空から降るものが、
ゆき あめ か ゆき と はじ はるいちばん ふう うぐいす
雪から雨に変わり、雪が溶け始めるころです。春一番が吹き、鶯
な ごえ き はじ ちいき むかし のうこう じゅんぴ はじ
の鳴き声が聞こえ始める地域もあります。昔から農耕の準備を始
めやす める目安とされてきました。

また、この日に雛人形を飾ると、良縁に恵まれるそうです。
うすい た き しょくざい しゅん た もの
雨水に食べる決まった食材はありませんが、旬の食べ物を
た よ 食べるの良いそうです。そこで、今日の給食では、おかずに春を
きょう きゅうしよく はる
告げる魚といわれる「鱈」と今が旬の小松菜や大根や長葱、旬
つ さかな さわら いま しゅん こまつな だいこん ながねぎ しゅん
を迎え始めた春キャベツなどを使いました。デザート「はるか」
むか はじ はる つか
は愛媛県産、日向夏から自然に生まれた品種です。
えひめけんさん ひゅうがなつ しぜん う ひんしゅ

きょう きゅうしよく 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 にんじん ふなばししさん こまつな ながねぎ
米 牛乳 人参 船橋市産→小松菜 長葱

