



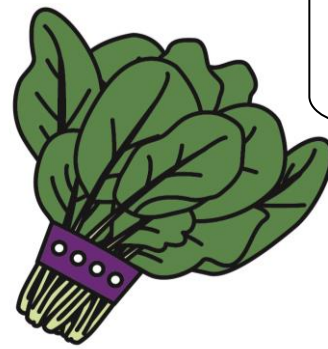
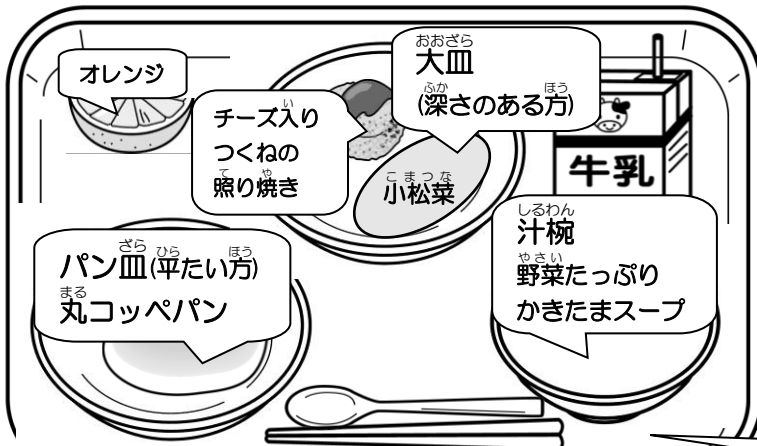
きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ かかようび
令和6年2月20日 火曜日

ねん くみ かん こんだて 6年1組が考えた献立

こまつな たの テーマ「小松菜のちがいを楽しもう」



こまつな すく
小松菜は、アクが少
なく、生のまま食べ
ることができます。



じっさい か こんだて
実際に書いてくれた献立やきゅうしょくニュースは、ロイロノートで見られます！

ねんせい こんだて さいご ねん くみ はん かんが こんだて
6年生の献立、最後は、6年1組の7班が考えた献立です。

ふなばし とくさんぶつ こまつな と い
船橋の特産物「小松菜」を取り入れたスペシャルメニューです！

「とりつくねチーズサンドに、生の小松菜をはさみました。つくねは、パンに合う、照り焼き味です。スープにも小松菜を使っています。生の小松菜と火が通った小松菜の違いを楽しんでください。スープには、小松菜以外にも免疫力を高めるニラなど、野菜をたっぷり使っています。ぜひ温まってください！」とのこと。

きゅうしょく しょくもつ こうりょ なか
給食では、食物アレルギーなどを考慮し、とりつくねの中に
とうにゅう ま こ つく あじ
豆乳チーズを混ぜ込んで作りました。ぜひ味わってください♪

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☆

きゅうにゅう たまご にんじん ふなばしさん こまつな
牛乳 卵 人参 船橋市産→小松菜

