

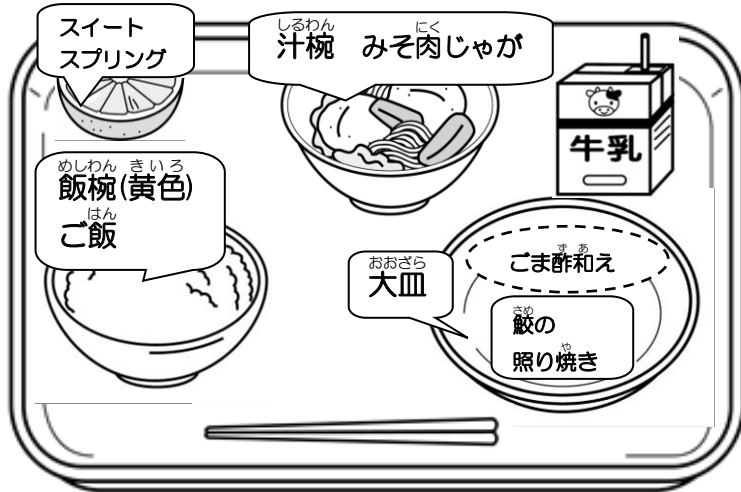


きゅうしょくニュース



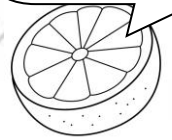
れいわ ねん がつ にちか ようび
令和6年2月27日 火曜日

こくさん かんきつるい 国産の柑橘類について



ながさきけんさん
長崎県産

かぜ などの 予防に
良い ビタミンC が
たっぷりです!



にほん であは、あき から ふゆ にかけて、いろいろう かんきつるい しゆん むか
日本では、秋から冬にかけて、色んな柑橘類が旬を迎えます。
きゅうしょく であは、ことねんど うんしゅう
給食では、今年度だけでも、温州みかん、いよかん、みはや、
はるか、はっさく、れもん、なぶるおれんじなどのこくさん かんきつるい
登場しました。今日は「清見」の予定でしたが、にゅうか かんけい
入荷の関係で、「スイーツプリング」にへんこう
変更になりました。清見は、3月に取り
いれる予定なので、い よてい たの
楽しみにしててくださいね。

スイーツプリングは、1947年に、ねん おんしゅう はっさく う
1947年に、温州みかんと八朔から生まれた柑橘類です。見た目はゴツゴツしていますが、にがみ さんみ すく
苦味や酸味が少なく、すっきりとしたあま 甘みがあります。ぜひ味わってくださいね♪
きょう て や さめ しょう よてい
今日の照り焼きの鮫は、ヨシキリザメを使用する予定でしたが、
へんこう みやぎけん みずあ
モウカサメに変更になりました。宮城県で水揚げされています。

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

こめ きゅうにゅう にんじん
米 牛乳 人参 きゅうり

ちばけんさん た もの
ふなばししさん こまつな
船橋市産→小松菜

