

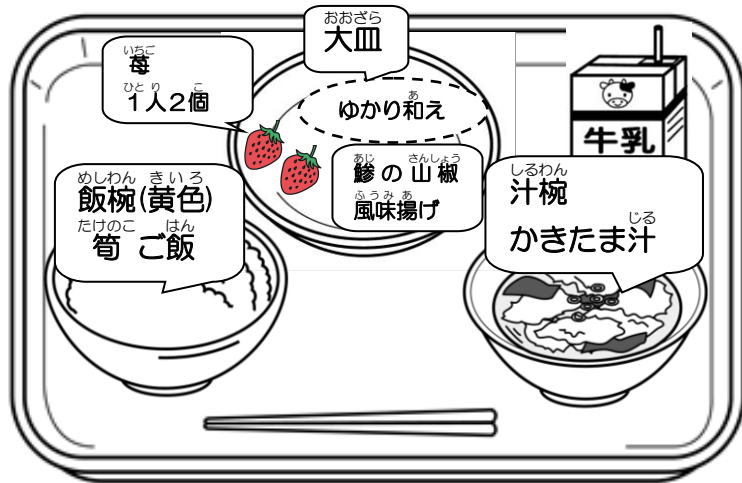


きゅうしょくニュース

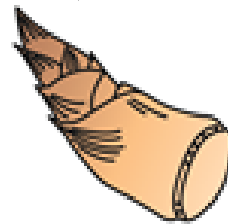


れいわ ねん がつ にちきんようび
令和6年4月19日 金曜日

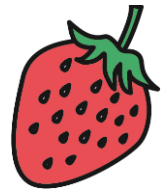
きょう 今日、^{にじゅうしせっき}二十四節気「^{こくう}穀雨」



しずおかけんさん
静岡県産



いちご 莓はハウスで栽培されることが多いので、冬から出回りますが、元々の旬は、3月から4月にかけてです。今日は茨城県産のとちおとめです。



にじゅうしせっき いちねん にじゅうよっつ きせつ わ
二十四節気は、一年を二十四つの季節に分けたものです。

がつ か りっしゅん はじ こくう ばんめ はるさめ ふ
2月4日の立春から始まり、穀雨は6番目です。「春雨が降り、様々な穀物が生え育つ時期」という意味が込められています。霜が降りなくなり、苗代で稲の苗が成長する季節を表しています。この頃から日差しが徐々に強くなり、夏へと向かいます。

こくう た た もの とく いま しゅん
穀雨に食べる決まった食べ物は、特にありませんが、今が旬の食べ物を食べると良いので、今が旬の筍や蓼、山椒、春キャベツ、莓などを取り入れた献立にしました♪

たけのこ かんづめ みず に いちねんじゅう た でき
筍は、缶詰や水煮などで一年中食べることが出来ますが、生のフレッシュな筍が食べられるのは、今の時期だけです。季節の食べ物を味わいましょう♪

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 ぎゅうにゅう たまご しょうが ふなばししさん こまつな ながねぎ
米 牛乳 卵 生姜 キャベツ 船橋市産→小松菜 長葱