



きゅうしょくニュース

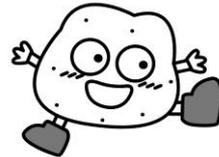


れいわ ねん がつ にちかようび
令和6年4月22日 曜日

しん きせつ 新じゃがの季節です♪



ビタミンCたっぷり！
加熱しても壊れにくい
です。



かごしまけん
鹿児島県

とくしまけん
徳島県



カロテンたっぷり！

はる しょか しん きせつ むか
春から初夏かけて、新じゃがの季節を迎えます♪

しん ふつう くら かわ うす
新じゃがは、普通のじゃがいもに比べ、皮が薄く、みずみずしい

しょっかん とくちょう
食感なのが特徴です。

ふつう ほっかいどう つく
普通のじゃがいもは、北海道でたくさん作られています。

しん きゅうしゅうちほう つく
新じゃがは、九州地方でたくさん作られています。

きょう かごしまけんさん しん
今日は、鹿児島県産の新じゃが「ニシユタカ」です。

いま じき しん はる よ
にんじんも、今の時期は、「新にんじん」や「春にんじん」と呼ば
れ、普通の人参と比べ、甘くて軟らかく、みずみずしい食感なの

とくちょう きょう とくしまけんさん
が特徴です。今日は、徳島県産のものです。

きょう しん に しん しんにんじん つか
今日は、新じゃがのそぼろ煮に、新じゃがと新人参を使っていま
す。旬の味わいを楽しんでくださいね♪

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 しょうが ふなばししさん こまつな ながねぎ
米 牛乳 生姜 船橋市産→小松菜 長葱

