

きゆうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちすいようび 令和6年5月22日水曜日

ち年生理科「植物の発芽と成長」



きょう 今日は、北海道産の「手亡豆」と ちょけんさん 千葉県産の「さやいんげん」です。



いろいろ 色々なビタミンや ミネラルの多い、 りょくおうしょくやさい 緑 苗 色野草です。

今日は、5年生が理科の学習で、いんげん豆を使った発芽実験を おこな 行うことにちなみ、いんげん豆を取り入れた献立にしました。

いんげん豆の原産地は、中央アメリカからメキシコで、日本へは、今から400年位前の江戸時代初期に、中国から、隠元隆埼禅師が伝えました。そのため「いんげん」という名がついたといわれています。いんげん豆は、とても種類が多く、日本で栽培されているだけでも、うずら豆、寅豆、大福豆、手亡豆などがあります。今日の白いんげん豆のチリトマト煮には、小粒の白い小さな「手亡豆」と、完熟する前のものである「さやいんげん」を使っています。さやいんげんの中の豆が、いんげん豆に成長します。ターメリックライスに合わせて、いただきましょう♪

きょう きゅうしょく つか ちょばけんさん た もの **今9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 たまねぎ さやいんげん きゅうり 船橋市産・

船橋市産→人参 小松菜