



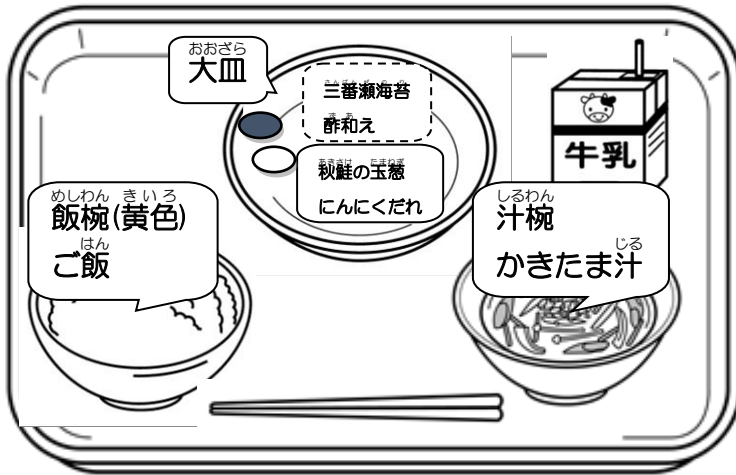
きゅうしょくニュース



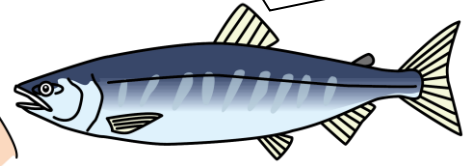
れいわ ねん がつ か きんようび
令和6年9月6日金曜日

ほっかいどう さんりくさん あきさけ
北海道または三陸産の秋鮭

あす にじゅうしせっき はくろ 明日から二十四節気「白露」



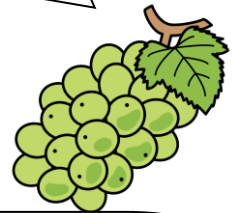
ニューピオーネ



シャインマスカットは
かわ皮ごと食べやすいです。



やまがたけんさん
どちらも山形県産です。



あした はくろ にじゅうしせっき ばんめ せっき
明日から、白露、二十四節気の15番目の節気です。
はくろ くさばな あさつゆ しろ かがや み はじ
白露には「草花に朝露がつき、白く輝いて見え始めるころ」と
いう意味が込められています。日中はまだ残暑が続きますが、朝晩
は冷えるようになり、夜中に冷えた大気が朝露になってつくのです。
この時期には、秋に旬を迎える食材が出回り始めるので、今日
は、秋鮭やぶどうなど、旬の食材を取り入れた献立です。

では、ここでクイズです。

ぶどうは、房の上と下では、どちらが甘いでしょうか？

…答えは、房の上（枝に近い部分）の方が甘いです。ぶどうは、
枝に近い果実から熟すので、上の方が甘くなるそうです。

今日は、二種類のぶどうの食べ比べを楽しんでくださいね♪

ロイロノートにぶどうの感想を受け付け中です！

☆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 ふなばしさん こまつな のり
米 牛乳 船橋市産→小松菜 海苔

