



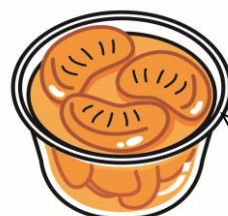
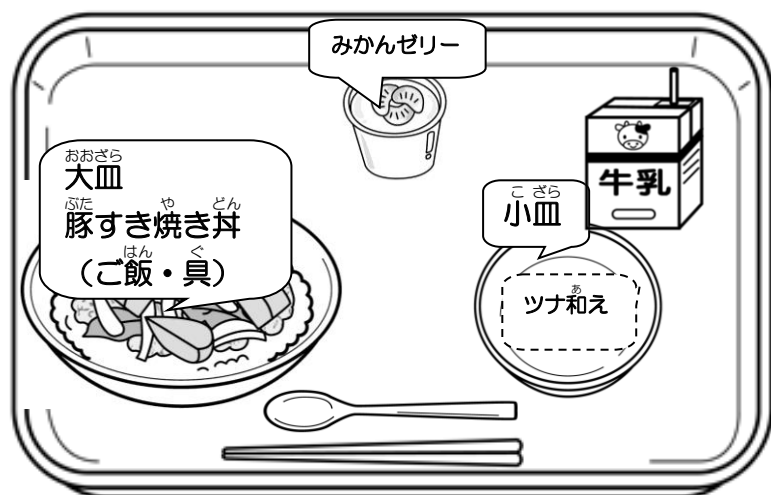
きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつなのかもくようび
令和6年11月7日木曜日

きょう にじゅうし せっき りっとう なべ ひ
今日は「二十四節気立冬」&「鍋の日」

あじ かいめ
味わいカード1回目



み め いろ かお あじ
見た目、色、香り、味、
したざわ のど
舌触り、喉ごし…
いろいろかんさつ
色々観察しながら
食べてみてね！

きょう にじゅうし せっき りっとう にちゅう あたた ひ おお
今日は、二十四節気立冬です。日中はまだ暖かい日が多いです
が、暦の上では、今日から冬の始まりです。立冬には、旬を迎え
る食べ物を食べると良いです。そして、今日は11(いい)7(な
べ)で「鍋の日」でもあります。そこで、白菜、水菜、人参、長葱な
ど、冬に旬を迎える野菜を入れた豚すき焼き鍋を丼にしました。
デザートは、今が旬のみかんのゼリーです。

きょう きゅうしょく いいんかい あじ と く
そして、今日は、給食委員会による「味わいカード」の取組
みの日です。今回は「みかんゼリー」について味わいながら、自分
が感じたことを、表に書いてみてくださいね。

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
米 牛乳

キャベツ きゅうり

ふなばしさん こまつな
船橋市産→小松菜

