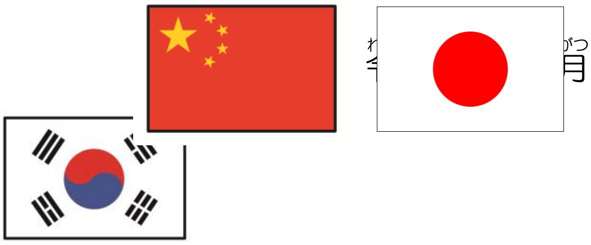
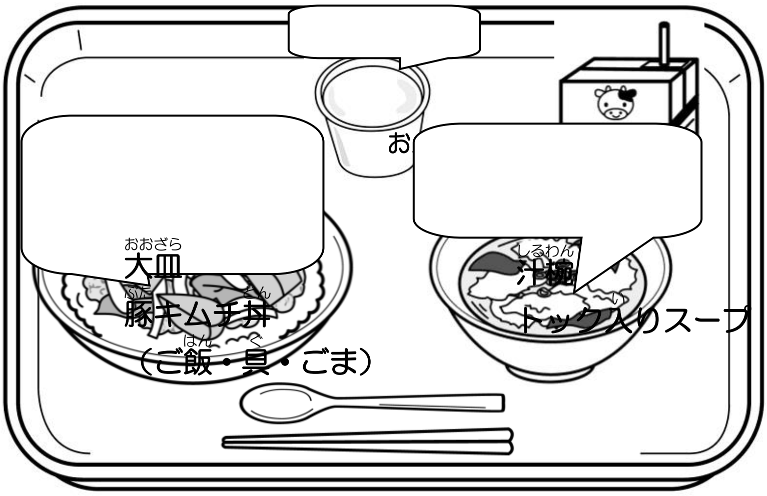
きゅうしょくニュース



令　月（がつ）２日（か）月曜日（げつようび）

キムチの歴史（れきし）


大皿（おおざら）
豚（ぶた）キムチ丼（どん）
（ご飯（はん）・具（ぐ）・ごま）
お
汁椀（しるわん）
トック入（い）りスープ

かいじんしょうおんがくかいおうえん
「おんプリン♪」

キムチは、韓国（かんこく）生（う）まれと思（おも）っている人（ひと）も多（おお）いかもしれませんが、その歴史（れきし）を調（しら）べてみると、日本（にほん）と中国（ちゅうごく）が大（おお）きく関（かか）わっているそうです。キムチは「唐辛子（とうがらし）を使（つか）った漬物（つけもの）」ですが、韓国（かんこく）に漬物（つけもの）を伝（つた）えたのが中国人（ちゅうごくじん）、唐辛子（とうがらし）を伝（つた）えたのが日本人（にほんじん）だそうです。そして、韓国（かんこく）に唐辛子（とうがらし）を伝（つた）えた日本人（にほんじん）は、豊臣秀吉（とよとみひでよし）だといわれています。

今日（きょう）は、キムチを使（つか）った豚（ぶた）キムチ丼（どん）を作（つく）りました。

そして、明日（あす）はいよいよ、海神小音楽会（かいじんしょうおんがくかい）！給食室（きゅうしょくしつ）から応援（おうえん）の気持（きも）ちを込（こ）め、プリンに音譜（おんぷ）を描（か）いた「おんプリン♪」を作（つく）りました。明日（あす）は、素敵（すてき）な歌声（うたごえ）や演奏（えんそう）を響（ひび）かせられますように☆

☆今日（きょう）の給食（きゅうしょく）に使（つか）っている千葉県産（ちばけんさん）の食（た）べ物（もの）☆

米（こめ）　牛乳（ぎゅうにゅう）　豚肉（ぶたにく）　人参（にんじん）　船橋市産（ふなばししさん）→長葱（ながねぎ）　キャベツ　小松菜（こまつな）

先生方へ ロイロノートの資料箱→学校共有→給食メニューにきゅうしょくニュースや献立写真等が入っています。