

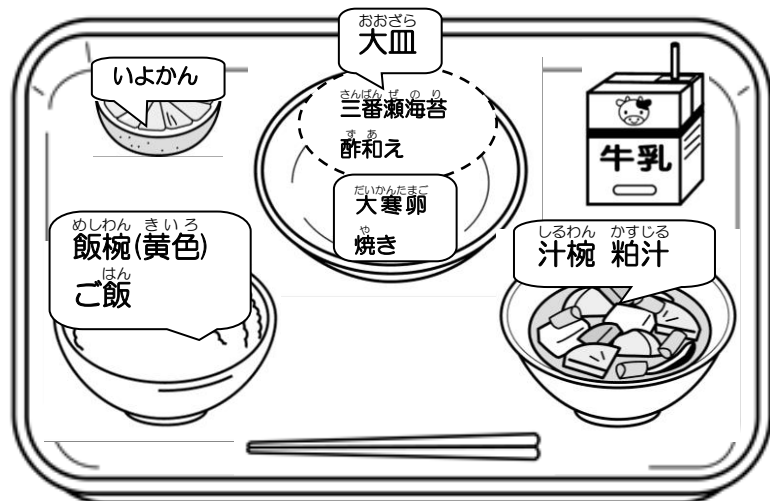


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ は つ かげつようび
令和7年1月20日月曜日

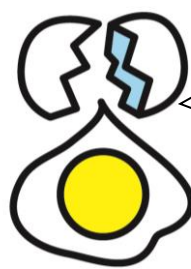
きょう にじゅうしせっき だいかん 今日は二十四節気「大寒」です！



みそ
味噌



さけかす
酒粕



ちばけんさん たまご
千葉県産の卵
を 487個使
いました！

だいかん にじゅうしせっき にじゅうよんばんめ いちねんじゅう もっと さむ きび
大寒は、二十四節気の二十四番目で「一年中で最も寒さが厳し
いころ」とされています。寒さは厳しい時期ながら、立春にむけ、
はる じゅんぴ はじ ころ
春への準備が始まる頃です。

この時期の水は「寒の水」といって雑菌が少なく、体にも良い
とされています。そのため、この水を使って、昔から大寒に味噌や
酒の仕込みが行われてきました。また、大寒に生まれた卵は
「大寒卵」と呼ばれ、大寒の日に卵を食べると、開運や金運アッ
プに良いと伝えられてきました。

そこで、今日の給食では、大寒にちなみ、卵焼きと味噌と酒粕
(日本酒を作った絞り粕)を使った粕汁を取り入れました。海苔や
だいこん しゅん た もの つか
大根、いよかんなどの旬の食べ物もたくさん使っています♪

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 たまご にんじん ふなばししさん こまつな のり
米 牛乳 卵 人参 船橋市産→小松菜 海苔

