



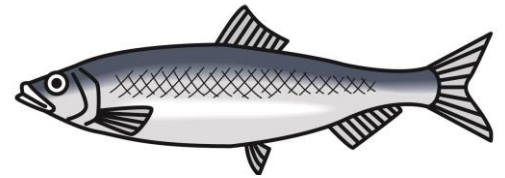
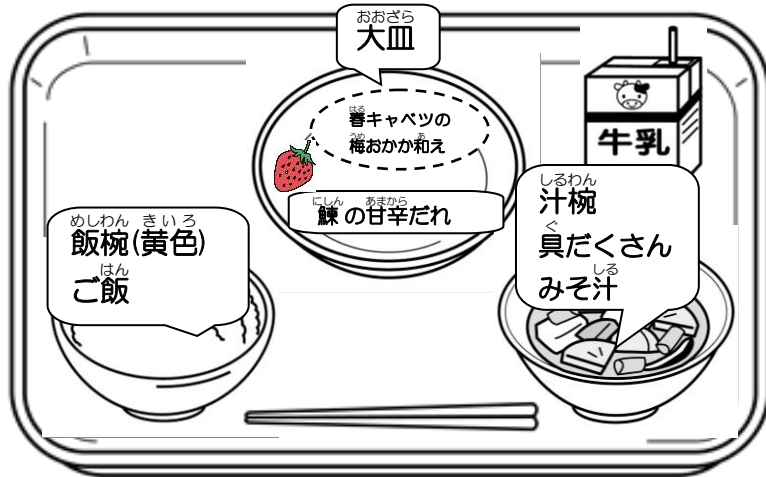
きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ か すいようび
令和7年3月5日水曜日

きょう 今日、 にじゅうしせっき 二十四節気 「けいちつ 啓蟄」

はるつげうお にしん
春告魚 鯉



けいちつ にじゅうしせっき さんばんめ ふゆ い もの うご
啓蟄は、二十四節気の三番目で「冬ごもりしていた生き物が動き
だす」という意味が込められています。「啓」はひらく、「蟄」は土
なか むし あらわ あめ ふ きおん あ ひ ざ すこ
の中の虫を表します。雨が降るごとに気温が上がって日差しも少
しずつ強まり、春が近づいていることを実感できるようになります。

せんげつ うすい ひなにんぎょう かざ よ ひ つた
先月に、雨水は「雛人形を飾ると良い日」とお伝えしましたが、
けいちつ ひなにんぎょう よ ひ
啓蟄は「雛人形をしまうと良い日」とされています。

けいちつ き た もの とく しゅん た
啓蟄にまつわる決まった食べ物は特にありませんが、旬の食べ
もの た よ はるつげうお よ にしん はる
物を食べると良いそうです。そこで、春告魚と呼ばれる鯉、春キ
ャベツ、しん わかめ いちご と い こんだて
新にんじん、若布、苺などを取り入れた献立にしました。

にしん ほっかいどうさん いちご ちょうしさん
鯉は北海道産、苺は銚子産の「とちおとめ」です。

きょう きゅうしょく はる おとず かん うれ
今日の給食で、春の訪れを感じてもらえたら嬉しいです♪

きょう きゅうしょく つか
☆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 しょうが だいこん いちご ふなばししさん こまつな
米 牛乳 生姜 きゅうり 大根 苺 船橋市産→小松菜