



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつと う か もくようび
令和7年4月10日木曜日

しんきゅう

進級おめでとうございます!



たまねぎ にほん つた
玉葱が日本に伝わったのは、
江戸時代ですが、たくさん
つくられるようになったのは、
明治時代からです。



ほっかいどうさん
北海道産

しらたま
白玉は、よくかんで
食べてくださいね。



かいじんしょうがっこう

海神 小学校のみなさん、ご進級 おめでとうございます!

校庭では、たくさんの花が咲いていますね。給食では、開花丼
と春らしいカラフルなフルーツポンチで、進級のお祝いをします。

開花丼は、豚肉を玉葱と甘辛く煮て、卵でとじて作っています。
豚肉や玉葱は、明治時代から食べられるようになったので、明治の
文明開化にちなみ「開化丼 (開花丼)」と名付けられました。

さて、ここでクイズです。

デザートの「ポンチ」は、もともと何だったでしょう?

①スープ ②お酒 ③サラダ ...答えは②お酒です。

もともと、甘いお酒でしたが、子供でも楽しめるよう、お酒を使
わず、果物などを入れたデザートに変化しました♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆
米 牛乳 卵 船橋市産→小松菜 三つ葉

