



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちもくようび
令和7年4月17日 木曜日

さくら

桜トースト♪



かながわけん おたわらし
神奈川県 小田原市の
や え さくら はな つか
八重桜の花を使っ
ています。



いま かいじんしょう さくら き はざくら
今、海神小にある桜の木は、葉桜になりつつありますが、まだ
はな のこ さ ま お はな
花も残って咲いています。舞い落ちる花びらがキレイですね！

きょう きゅうしょく さくら きせつ なごり たの
そこで、今日の給食は、桜の季節の名残を楽しもう、という
ことで、桜の花を使った桜トーストです♪

さくら はな しおづ きざ こくさん いちご つか
桜の花びらを塩漬けしたものを刻んで、国産の苺を使った
ジャムとバター、さとう ま あ まい まい しょう
砂糖を混ぜ合わせ、1枚1枚、食パンに塗って、
オーブンで焼いて作っています。

あま みみ あ
余ったパンの耳は、マヨネーズとチーズを合わせたものを塗り、
カリカリになるまでオーブンで焼いて、ラスクにしました。

きゅうしょく きせつ しょうざい と い
給食では、なるべく季節にちなんだ食材を取り入れるように
しているので、季節の移り変わりを感じてもらえると嬉しいです♪

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☆



ぎゅうにゅう

牛乳 ひじき きゅうり マッシュルーム

ふなばしさん こまつな
船橋市産→小松菜