# きゅうしょくニュース

令和７年４月２４日木曜日

## 新じゃがの季節です♪

春から初夏かけて、新じゃがの季節を迎えます♪

さて、新じゃがと普通のじゃがいもの違いは何でしょう？

①じゃがいもの種類　②収穫から出荷までの時間の長さ

③育てる時間の長さ

…答えは②収穫から出荷までの時間の長さです。

新じゃがは、収穫してすぐ出荷されるため、みずみずしい食感なのが特徴です。普通のじゃがいもは、収穫されてからしばらく寝かせて熟成させるため、ほくほくした食感になります。

普通のじゃがいもは、北海道でたくさん作られていますが、新じゃがは、九州地方でたくさん作られています。

今日は、鹿児島県産の新じゃがのそぼろ煮を味わいましょう♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

米　牛乳　生姜　船橋市産→海苔　小松菜　長葱

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。