



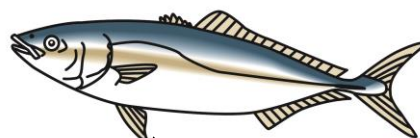
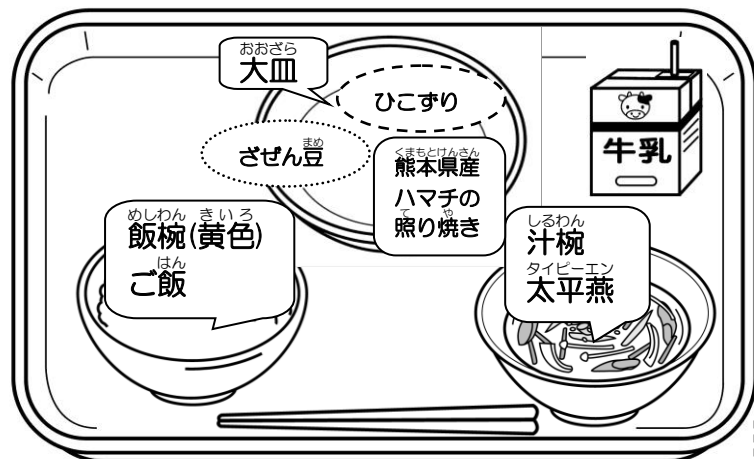
きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちか ようび
令和7年5月13日 火曜日

にほんあじ
日本味めぐり

くまもとけん
熊本県



ハマチは出世魚
大きくなるとブリ
になります。

くまもとけん
熊本県



ハマチ・筍・木耳(太平燕)が熊本県産です！

きょう にほんあじ くまもとけん こんだて
今日は、日本味めぐりとして、熊本県にちなんだ献立です。

しゅさい さかな くまもとけん ようしょく
主菜の魚「ハマチ」は、熊本県で養殖されたものです。

ほか くまもとけん きょうどりようり と い
その他のおかずは、熊本県の郷土料理を取り入れました。

ひこずりは、 たけのこ いた あじ つ りようり
ひこずりは、 筍 を炒めて、みそで味付けた料理です。

ざぜん まめ しゅぎょうちゅう ぼう た なまえ ゆらい
ざぜん豆は、修行中のお坊さんが食べたことが名前の由来の料理で、大豆を甘く煮て作ります。

タイピーエン にく たまご やさい はるさめ はい ぐ ちゅうかふう
太平燕は、肉や卵、野菜や春雨などが入った具たくさんの中風のスープで、もともとは明治時代に熊本県に渡った中国人が伝えたスープが、土地に合うよう変化していったものだそうです。うす
たまご はい め あ
ら卵が入っているので、よくかんで召し上がってください。

くまもとけんさん しょくざい きょうどりようり あじ
熊本県産の食材や、郷土料理を味わいましょう♪

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 ぎゅうにゅう しょうが ふなばししさん にんじん こまつな
米 牛乳 生姜 キャベツ 船橋市産→人参 小松菜



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。