

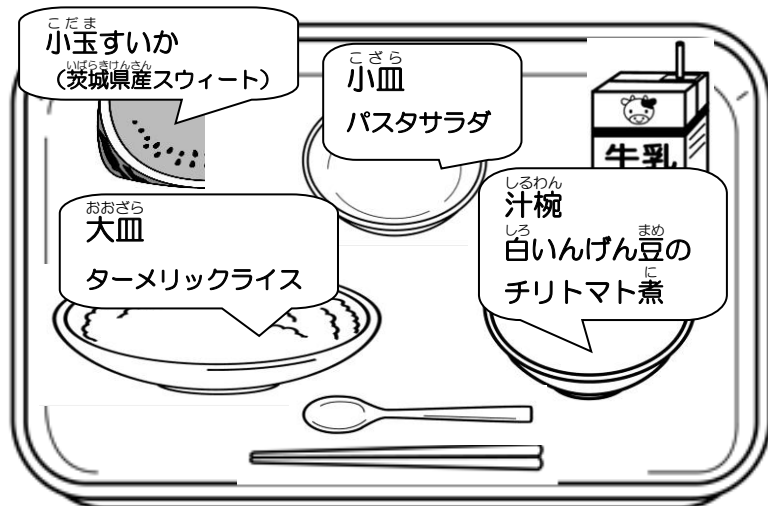


きゅうしょくニュース



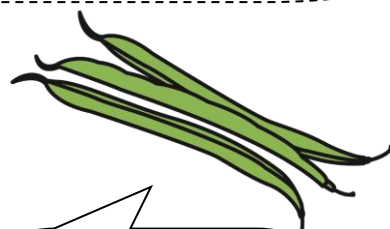
れいわ ねん がつ にちげつようび
令和7年5月19日 曜日

ねんせい り か しょうぶつ はつが せいちょう 5年生理科「植物の発芽と成長」



きょう ほっかいどうさん て ぼうまめ
今日は、北海道産の「手亡豆」と
ちばけんさん つか
千葉県産の「さやいんげん」を使っています。

しょうもつ せんい
食物繊維が
たっぷり！



いろいろ
色々なビタミンや
ミネラルの多い、
りよくおうしょくやさい
緑黄色野菜です。

きょう ねんせい り か がくしゅう おこな まめ つか
今日は、5年生が理科の学習で行っている、いんげん豆を使っ
はつがじっけん まめ と い こんだて
た発芽実験にちなみ、いんげん豆を取り入れた献立にしました。

いんげん豆の原産地は、中央アメリカからメキシコで、日本へ
いま ねんくらいまえ え ど じだいしよき ちゅうごく いんげんりゅうき
は、今から400年位前の江戸時代初期に、中国から、隠元隆崎
ぜんじ つた な
禅師が伝えました。そのため「いんげん」という名がついたといわ
れています。いんげん豆は、とても種類が多く、日本で栽培されて
いるだけでも、うすら豆、とらまめ、おおふくまめ、て ぼうまめ
うすら豆、寅豆、大福豆、手亡豆などがあります。

きょう しろ まめ に しろ こ つぶ ひんしゅ
今日の白いんげん豆のチリトマト煮には、白い小粒の品種、
て ぼうまめ かんじゅく まえ
「手亡豆」と、完熟する前のものである「さやいんげん」を使っ
ています。さやいんげんの中の豆が、いんげん豆に成長します。

ターメリックライスにあわせて、いただきます♪

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 たまねぎ ふなばししさん にんじん こまつな
米 牛乳 玉葱 さやいんげん きゅうり 船橋市産→人参 小松菜