

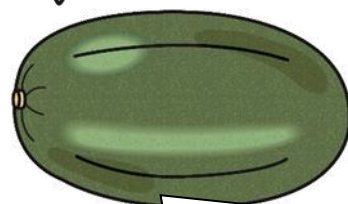
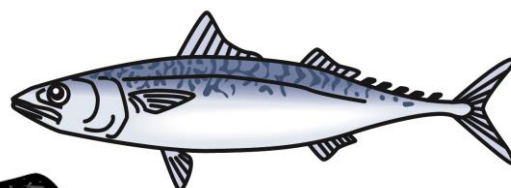
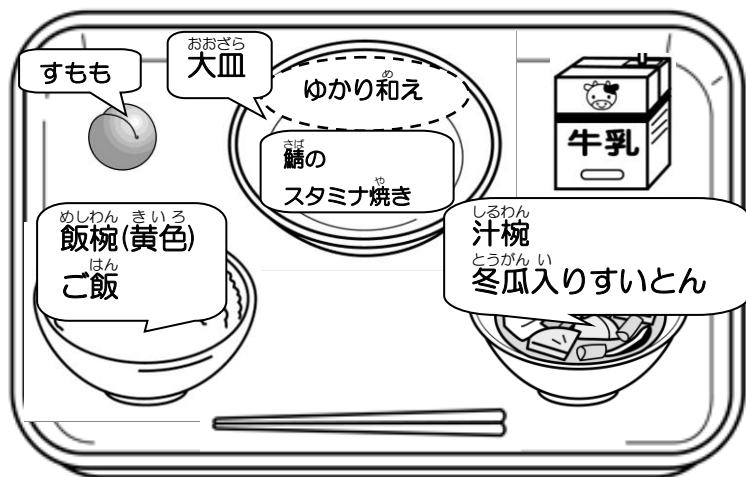


きゅうしょくニュース

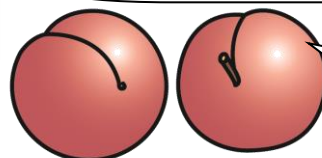


れいわ ねん がつ は つ か きんようび
令和7年6月20日金曜日

あ す にじゅうしせっき げ し 明日は二十四節気「夏至」



とうがん なつ ぼうし よ
冬瓜は夏バテ防止に良いとされています。



かわ た
皮ごと食べ
ることができます。

あ す げ し なつ いた か ほんかくてき なつ おとす い み
明日は夏至です。夏至になると書き、本格的な夏の訪れを意味し
ます。1年で1番、昼が長く、夜が短いといわれる日ですね！

げ し かくち とし ほうさく ねが こむぎこ つか だんご つく
夏至には、各地でその年の豊作を願い、小麦粉を使った団子を作
り、神様にお供えして食べる風習があります。そこで、給食で
は小麦粉を練って団子を作り、汁に入れて煮込む、「すいとん」を作
りました。給食室で調理員さんが小麦粉を練り、一つ一つちぎっ
て作っています。他にも、夏至には、暑さに負けない体力をつけ
るという目的の鯖や旬の野菜の冬瓜を食べる風習があります。

ほうさく ねが さば た く
すいとんで豊作を願い、鯖を食べてスタミナをつけ、これから来
る本格的な暑さに負けないよう、元気に過ごしたいですね！

いま しゅん やまなしけんさん おおいし
デザートのはすももは、今が旬！山梨県産の大石プラムです♪

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☆



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