

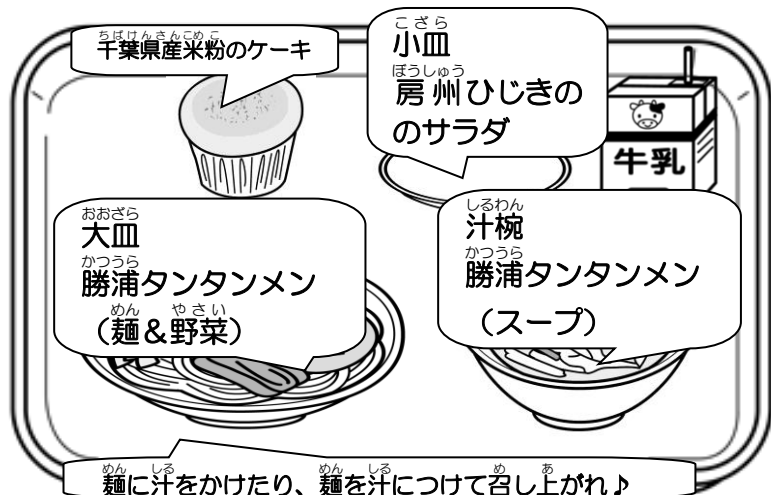


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちか ようび
令和7年6月24日 火曜日

にほんあじ ちばけん 日本味めぐり「千葉県」



あす ねんせい いちのみやしゅくはくがくしゅう しゅっぱつ
明日から、4年生が、一宮宿泊学習へ出発します。

きゅうしょく にほんあじ ちばけん とく いちのみやまち
そこで、給食でも、日本味めぐりとして千葉県、特に一宮町の
そとぼうちいき こんだて
ある外房地域にちなんだ献立にしました。

かつら かつらうし とうち ぎょぎょう さか
勝浦タンタンメンは、勝浦市のご当地ラーメンで、漁業の盛ん
な勝浦の海女さんや漁師さんが、寒い海仕事の後に、冷えた体
を
あたた 温めるメニューとして生まれたそうです。体を温めるため、真っ
あか いろ から とくちょう きゅうしょく から ひか
赤な色をした辛いスープなのが特徴ですが、給食では、辛さを控
えて作っています。具は、一般的にみじん切りした玉葱とひき肉を
つか とくちょう みせ ちが
使うのが特徴ですが、お店によって、違いがあるそうです。

そとぼう うみ ざんねん いま じ き
サラダのひじきは、外房の海でとれます。残念ながら、今の時期
は、品薄で手に入らず、違う地域のものです。デザートケーキは、
ちばけんさん こめこ あじ あじつ
千葉県産の米粉を味わうため、プレーンな味付けにしました♪

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☆

こめこ きゅうにゅう そう しょうが ふなばししさん にんじん
米粉 牛乳 きゅうり ほうれん草 生姜 船橋市産→人参



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。