

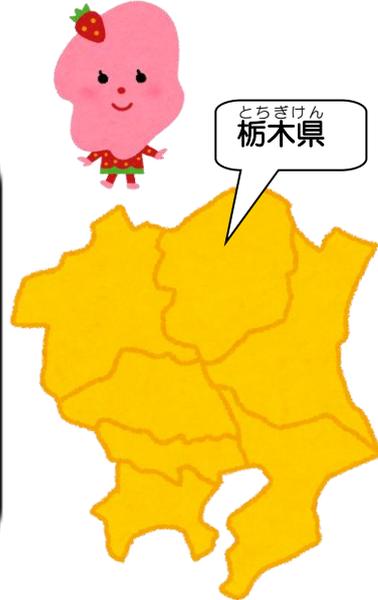


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ かすいようび
令和7年9月24日水曜日

にほんあじ 日本味めぐり とちぎけん 栃木県



ねんせい 6年生は、いよいよ明日から、日光修学旅行ですね！

そこで、日光市のある栃木県にちなんだ献立にしました♪

栃木県といえば、餃子が有名ですが、いつから食べられているのでしょうか？ ①明治時代 ②昭和時代 ③平成時代

…答えは②昭和時代です。第二次世界大戦後、中国の満州から引き揚げた人が、中国で覚えた餃子を広めました。

サラダのかんぴょうは、栃木県産です。栃木県は、かんぴょうの生産日本一です！今日は、船橋の海苔と小松菜を合わせました。

スープの湯葉も、栃木県で作られたものです。湯葉は、豆乳を煮ると上に出来る「膜」で、大豆の栄養がぎゅっと詰まっています。

給食を通し、栃木県について知ってもらえたら嬉しいです。

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆
米 牛乳 ニラ 船橋市産→海苔 小松菜

