

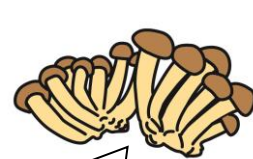
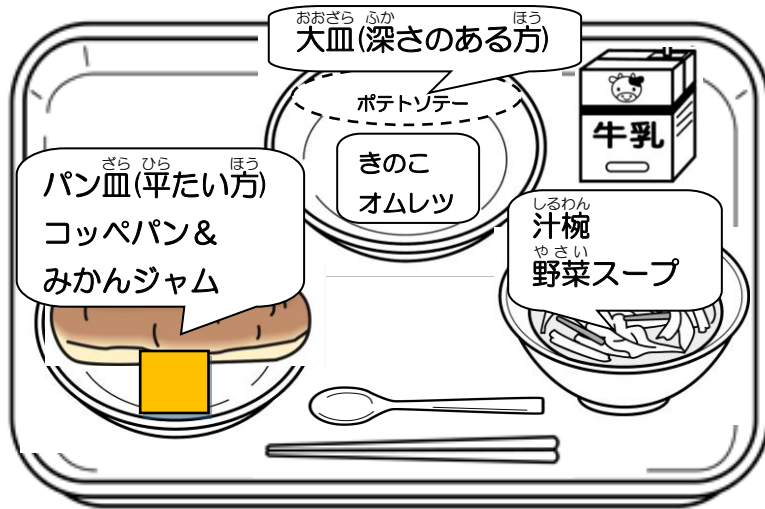


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちすいようび
令和7年10月15日水曜日

きょう 今日は、きのこの日



ながのけんさん
長野県産しめじ



ちばけんさん
千葉県産
マッシュルーム



きょう 今日は、きのこの日、日本特用林産振興会が、きのこの需要が高まる10月の真ん中の日に「きのこについてもっと知ってもらいたい」と制定した記念日です。1年のうち、10月は1番きのこが出回るそうです。天然のきのこも10月が1番採れています。

食物繊維がたくさん入っていて、お腹の調子を整えます。

また、エネルギーが低く、たくさんのビタミンとミネラルが入っているので、ヘルシーな食べ物として知られています。

ちなみに、お家できのこが余ったときは、冷凍すると長持ちする上に、栄養価もうま味もアップするのでおすすめです。

今日は、オムレツのソースにしめじとマッシュルームを使っています。今が旬のきのこを味わってくださいね♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

ぎゅうにゅう たまご
牛乳 卵

マッシュルーム

ちばけんさん た もの
ふなばししさん こまつな
船橋市産→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。

ABCスープから野菜スープに変更になっています。各クラス、学年閉鎖・学級閉鎖で余ってしまったパンとジャムをおまけとして付けていますが、無理に食べきろうとせず、適量おかわりとして扱ってください。