



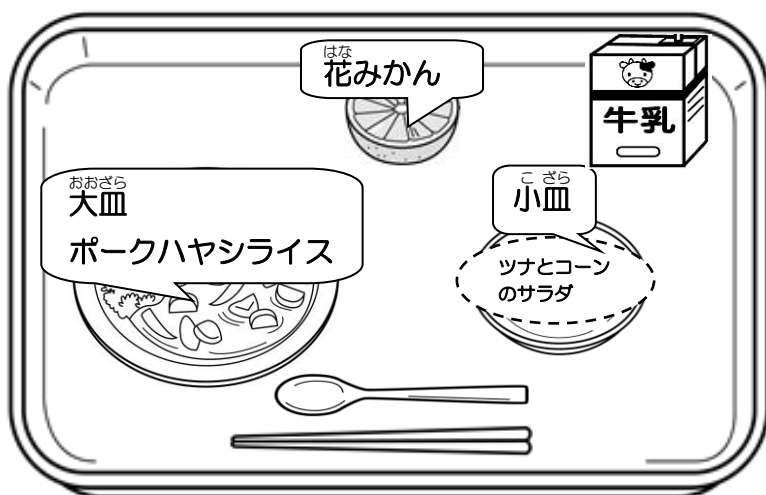
きゅうしょくニュース



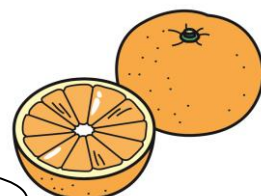
令和7年10月22日水曜日

いま しゅん
今が旬！みかん♪

よこ 横にスライスしてはなに見立てます



きょう 今日のみかんは
しずおかけんさん 静岡県産「ゆら早生」という
ごくわ せ ひんしゅ 極早生の品種です。



いっばん 一般にみかんと呼ばれるものは「温州みかん」で、その中で 100
しゅるいいじょう 種類以上の品種があるそうです。収穫時期により「極早生」→
わ せ なかて おくて おお ぶんるい み め あじ とく
「早生」→「中生」→「晩生」と大きく分類され、見た目と味に特
ちょう 徴があります。一口に「みかん」といっても、収穫時期よって、
いろいろ ひんしゅ あき ふゆ たの
色々な品種があるので、秋から冬にかけて、楽しむことができます。

みかんの栄養素で1番にあげられるのが、ビタミンCです。その
ほか、カロテンやクエン酸も多く入っています。そのため、みかんには
つか か ぜ よぼう かいふく はだ
疲れをとったり、風邪の予防や回復をしたり、肌をピカピカにし
たり、色々な働きがあります。

袋やすじには、ビタミンPというビタミンCの働きを良くする
えいようそ はい のこ た
栄養素が入っているので、残さず食べるのがおすすめです♪

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 きゅうにゅう
米 牛乳

マッシュルーム

ふなばししさん 船橋市産

こまつな 小松菜

きゅうり きゅうり

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。