



きゅうしょくニュース



小さな粒に栄養素がつまっているごま。カルシウムなら、スプーン大さじ2杯で、牛乳コップ1杯分がとれます。すり潰すことで、からだに吸収されやすくなります☆

令和7年11月5日水曜日

にほんあじ ながのけん ひ 日本味めぐり長野県&ごまの日



今日は、日本味めぐり長野県。キムたくご飯は、2002年に長野県塩尻市で生まれた、キムチとたくあんの混ぜご飯で、「子供たちの漬物離れが進む中、漬物を気軽においしく食べてほしいと考えられた学校給食のメニューです。キムチの白菜は、長野県産です。

きのこ汁には、長野県産のしめじやえのき茸、凍り豆腐を使っています。デザートりんごは、長野県産の「シナノスイート」です。

また、今日は、11(いい)5(ごま)で「ごまの日」です。そこで、レバーとごぼうの大和和えに、ごまを使っています。味付けに使っているみそは、長野県産です。

長野県の味を楽しんでくださいね♪

今日は「ごま」にも注目し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☆

こめ ぎゅうにゅう ぶた ちばけんさん た もの
米 牛乳 豚レバー 船橋市産→大根 小松菜 キャベツ

