

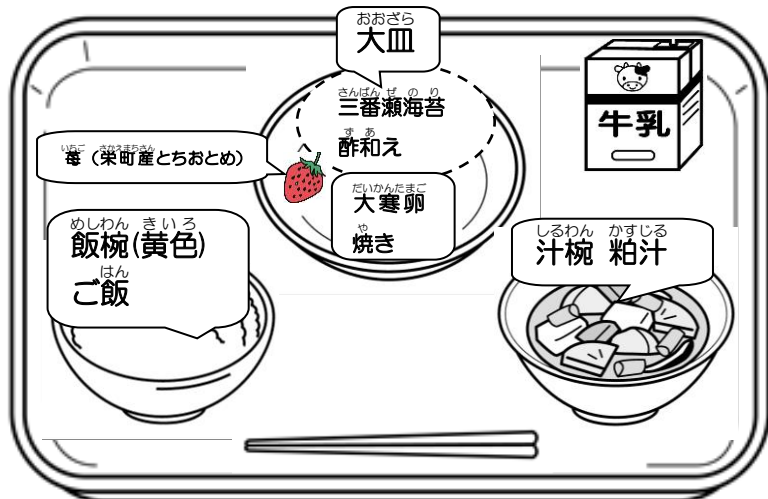


# きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ は つ か か よ う び  
令和8年1月20日 火曜日

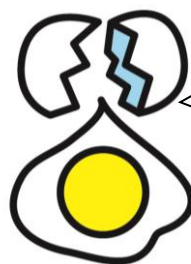
## きょう にじゅうしせっき だいかん 今日は二十四節気「大寒」です！



みそ 味噌



さけかす 酒粕



ちばけんさん 千葉県産の卵  
を 473個使  
いました！

だいかん にじゅうしせっき にじゅうよんばんめ いちねん もっと じ き  
大寒は、二十四節気の二十四番目、一年で最も〇〇な時期です。

さて、〇〇とは何でしょう？ ①寒い ②雪が多い ③風が吹く

…答えは①です。「一年で最も寒さが厳しい時期」とされています。寒さは厳しい時期ながら、立春にむけ、春への準備が始まる頃です。この時期の水は「寒の水」といって雑菌が少なく、体にも良いとされています。そのため、この水を使って、昔から大寒に味噌や酒の仕込みが行われてきました。また、大寒に生まれた卵は「大寒卵」と呼ばれ、大寒の日に卵を食べると、開運や金運アップに良いと伝えられてきました。

そこで、今日の給食では、大寒にちなみ、卵焼きと味噌と酒粕(日本酒を作った絞り粕)を使った粕汁を取り入れました。三番瀬の海苔や千葉県産の苺などの旬の食べ物もたくさん使っています。

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 ぎゅうにゅう たまご にんじん いちご  
米 牛乳 卵 人参 苺

ふなばししさん こまつな のり  
船橋市産→小松菜 海苔

