



きゅうしよくニュース

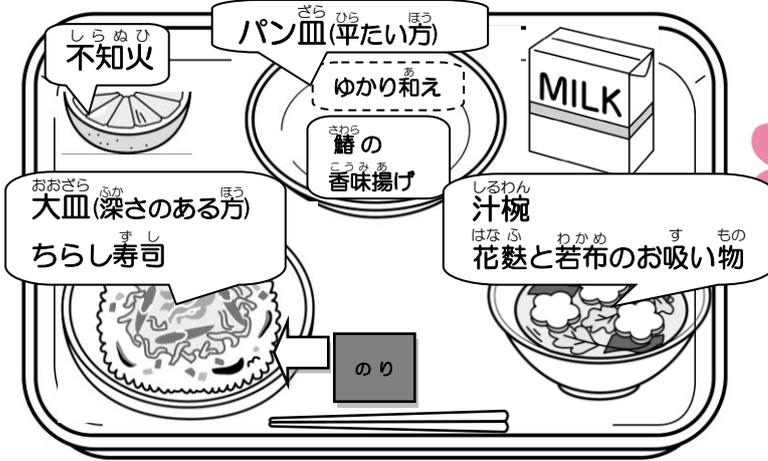


れいわ ねん がつ かげつようび
令和8年3月2日月曜日



きのう がつついたち
昨日3月1日は
「デコポンの日」でした。

あす ひなまつ 明日は「雛祭り」



あす ひなまつ ひなにんぎょう かざ おんな こ すこ せいちょう
明日は、雛祭りですね。雛人形を飾り、女の子の健やかな成長
や、幸せを願って、お祝いする日です。

さて、雛祭りにちらし寿司がよく食べられるのはなぜでしょう？

- ①見た目が華やか ②冷たくて食べやすい ③日持ちがする

…答えは① 春の食材を使い、見た目が華やかなちらし寿司は、今
から100年以上昔の大正時代のころから、春の訪れを祝い、
子供の成長を願う祝い膳として親しまれています。

給食では、今が旬の菜花を入れたちらし寿司や、春を告げる
魚「鱮」、花麩の入ったお吸い物で、雛祭りのお祝いします。

今が旬「不知火」は、清見とポンカンから生まれた柑橘類です。

「デコポン」という名前の方が知られていますが、実は「デコポン」
は、一定の基準を満たした品質の良い「不知火」だけが名乗れる登録
商標名です。今日は、熊本県産の不知火（デコポン）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 のり しょうが なはな ながねぎ ふなばししさん こまつな そうみ ば
米 牛乳 海苔 生姜 菜花 長葱 船橋市産→小松菜 ほうれん草 三つ葉

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よくニュースや献立写真等が入っています。