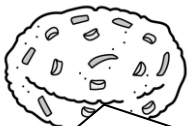
きゅうしょくニュース

令和８年３月１１日水曜日

今日は「いのちの日」



ポーポー焼き

本来は、秋刀魚のすり身を丸めて焼いた料理。秋刀魚を炭火で焼くとき、脂が落ちてポーポーと炎がたったことに由来した名前だそうです。今日は船橋産のコノシロを使っています。

芋の子汁

今日は、岩手県産の鶏肉を使った醤油味のものですが、牛肉や豚肉を使ったり、みそ味だったり…色んなレシピがあります。

今日で、東日本大震災から、丸１５年が経ちました。

今も、約２万６千人の方々が、避難生活を送っていて、住み慣れた活気あるまちを取り戻そうと、前向きにがんばり続けています。

今日の給食は、そんな方々に対する応援の気持ちと、一日でも早い復興への願いを込め、東北地方にちなんだ献立にしました。

「三陸若布ご飯」は、岩手県や宮城県の三陸沖で採れた若布を使っています。「ポーポー焼き」は、福島県の郷土料理です。「芋の子汁」は、東北各地にある、里芋を使った郷土料理です。

今日は、命の尊さを知ろうという意味を込めた「いのちの日」でもあります。命の尊さについて考えながら、東北の特産物や郷土料理を味わってもらえたら…と思っています。

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

米　牛乳　生姜　人参　船橋市産→コノシロ　小松菜　長葱

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。