



きゅうしょくニュース

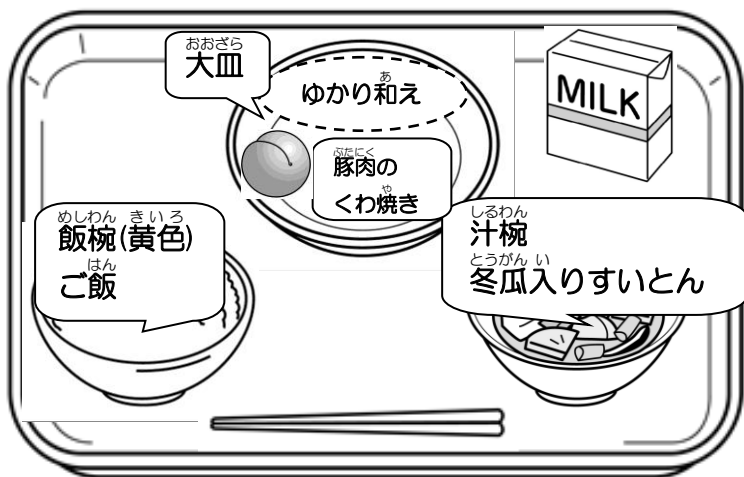


れいわ ねん がつ にちきんようび
令和8年6月19日金曜日

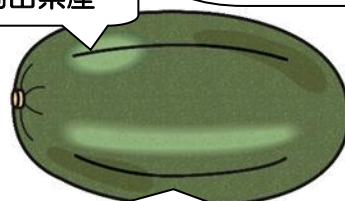
あさって にじゅうしせっき 明後日は二十四節気

げし 「夏至」

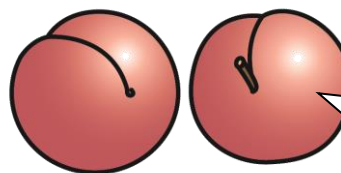
いちばん じかんが 短い 冬至に比べると、
どれ くらい じかんが 長くなるのかな？
ロイロノートの今日の給食室で確認
してみてね。



おかやまけん産
岡山県産



とうがん なつ ぼうし よ
冬瓜は夏バテ防止に良いとされています。



すもも(プラム)は、
かわ 皮ごと 食べることが
できます。

あさって げし なつ いた か ほんかくてき なつ おとす い み
明後日は、夏至です。夏至になると書き、本格的な夏の訪れを意味
します。一年で一番、昼が長く、夜が短いといわれる日ですね！

げし かくち とし ほうさく ねが こむぎこ つか だんご つく
夏至には、各地でその年の豊作を願い、小麦粉を使った団子を作り、
かみさま そな た ふうしゅう きゅうしょく
神様にお供えして食べる風習があります。そこで、給食で
こむぎこ ね だんご つく しる い に こ つく
は小麦粉を練って団子を作り、汁に入れて煮込む、「すいとん」を作り
きゅうしょくしつ こむぎこ い き じ ね ひと ひと
ました。給食室で小麦粉を入れた生地を練り、一つ一つちぎっ
つく ほか げし しゅん やさい とうがん た ふうしゅう
て作っています。他にも、夏至には、旬の野菜の冬瓜を食べる風習
があります。主菜は、夏バテ防止に良いとされる豚肉を使いました。

ほうさく ねが ぶたにく た
すいとんで豊作を願い、豚肉を食べてスタミナをつけ、これから
く ほんかくてき あつ ま げんき す
来る本格的な暑さに負けないよう、元気に過ごしたいですね！

いま しゅん やまなしけんさん おおいし
デザートのはすももは、今が旬！山梨県産の大石プラムです♪

☆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 ながねぎ ふなばししさん こまつな にんじん
米 牛乳 キャベツ 長葱 船橋市産→小松菜 人参

