



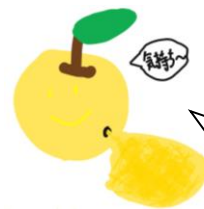
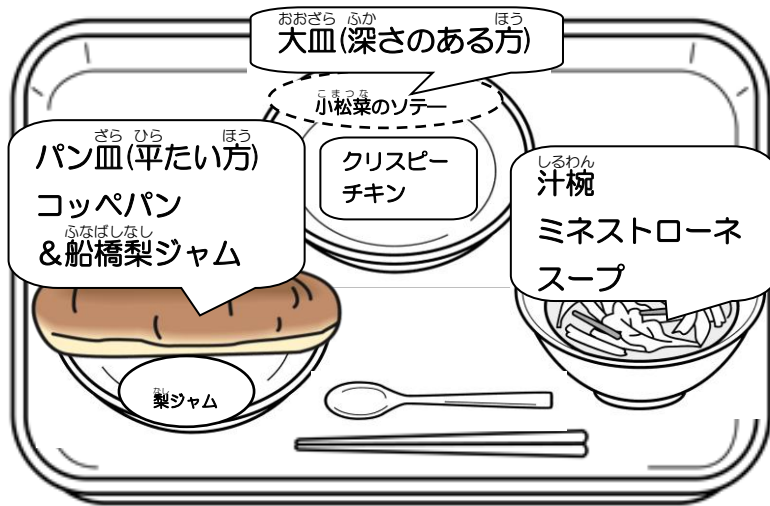
きゅうしょくニュース



ねん くみ
5年1組リクエスト♪

れいわ ねん がつ にちげつようび
令和8年6月29日月曜日

クリスマスチキンの衣は何から出来ている？



ふなばしさん
ジャムには、船橋産
なしのピューレを
つかっています。

給食委員会 船橋の食べ物
PRキャラクター「なしじくん」



きょう ねん くみ
今日は、5年1組のリクエスト「クリスマスチキン」です。
クリスマスチキンの衣には、コーンフレークが使われています。
さて、コーンフレークは、何から作られているのでしょうか？
①トウモロコシ ②小麦 ③じゃが芋
…答えは、①トウモロコシです。いつもみんなが食べている野菜
のトウモロコシではなく、乾燥させて硬くなったトウモロコシの
「黄色い部分」だけを砕き、味をつけ、平らにしてから、焼いて作
ります。132年前に、アメリカのケロッグ兄弟が「病院のメニ
ュー」として開発しました。初めは、小麦で作られていましたが、
安くおいしく作れるよう、トウモロコシを使うようになりました。
今では、世界中の朝食のメニューなどで食べられていますね。

きょう きゅうしょく つか
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆



ぎゅうにゅう いも たまねぎ しょうが ふなばしさん こまつ な にんじん なし
牛乳 じゃが芋 キャベツ 玉葱 生姜 船橋市産→小松菜 人参 梨

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。
本日、栄養教諭が不在のため、給食室の動画はありません。よろしくお願いいたします。