



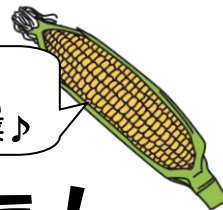
きゅうしょくニュース



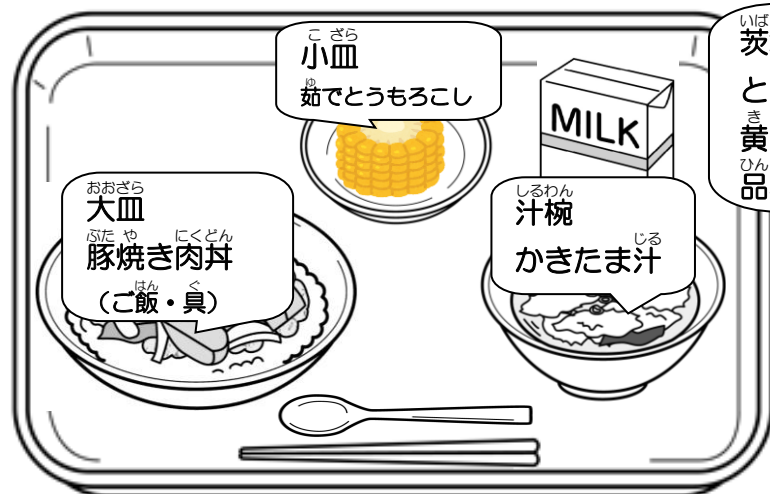
れいわ ねん がつ むいか げつ とうび
令和8年7月6日 月曜日

きょう きゅうしょく
今日の給食のとうもろこしは、

いま しゅん
今が旬の
おいしい野菜♪



ねんせい ぜんこうぶんかわ
2年生が全校分皮むきをしてくれました！



いばらきけんさん
茨城県産のミルフィーユ
というとうもろこし。
黄と白の粒が混ざった
品種です！

ひと ひと
一つ一つていねいに
おこな
行ってくれました！



とうもろこしは、皮をむいてすぐに調理をして食べるのが1番お
いしいです。今日は、2年生のみなさんのおかげで、おいしいむき
たてのとうもろこしが食べられます。ありがとうございます！！

むきたてのとうもろこしは、調理員さんがおいしく茹でてくれま
した。旬の味覚を味わってくださいね♪

2年生が、皮むきをしている様子や、給食室で調理している
様子は、ロイロノートで見る事が出来ます。

また、今日に合わせて河合先生が「やさしいのがっこう とうもろ
こしちゃんのながいかみ」の読み聞かせをしてくださっています。
ぜひ、ロイロノートに入っている動画を確認してくださいね♪

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☆
こめ ぎゅうにゅう にんじん たまねぎ ふなばししさん こまつな
米 牛乳 人参 玉葱 船橋市産→小松菜



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。