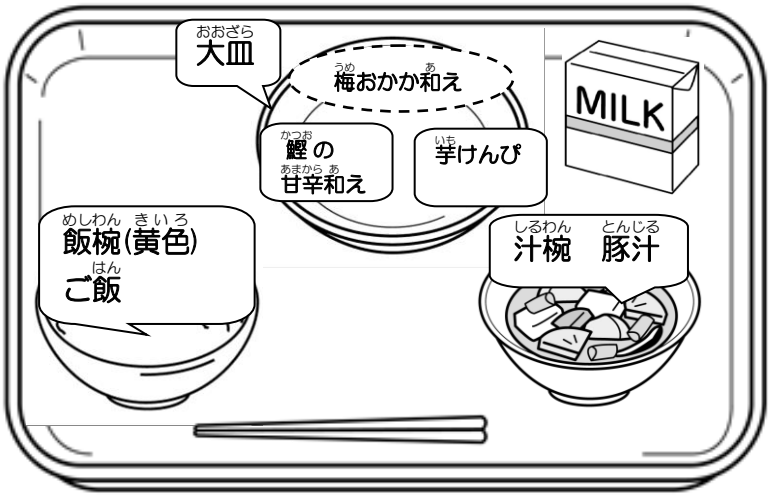
きゅうしょくニュース

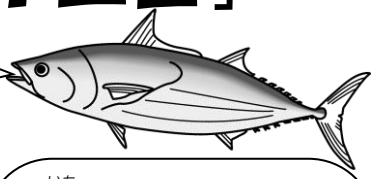
令和８年１０月８日木曜日



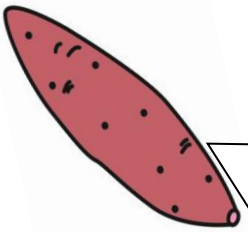
二十四節気「寒露」

給食委員会「味わいカード　１回目」





今日は宮城県で水揚げされた鰹です。



「芋けんぴ」
千葉県産の「シルクスイート」で作りました。
見た目、色、香り、味、舌触り、噛み応えなど、色々と観察をしながら、味わってみてね！

今日から、二十四節気「寒露」。二十四節気の１７番目の節気です。「寒露」とは、晩夏から初秋にかけて野草に宿る、冷たい露のことです。秋の長雨が終わり、本格的な秋の始まりになります。

この頃になると、お米の収穫がさかんで、農家は大忙しになるそうです。給食のお米も今日から新米になりました！給食で使っているお米は、千葉県産の「ふさこがね」です！戻り鰹の時期に合わせた「鰹の甘辛和え」と一緒に味わって下さいね♪

今日は、給食委員会による「味わいカード」の取り組みの日です。今回は今が旬のさつま芋のお菓子「芋けんぴ」について味わいながら、自分が感じたことを、表に書いてみてくださいね。

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

米　牛乳　さつま芋　きゅうり　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。