きゅうしょくニュース

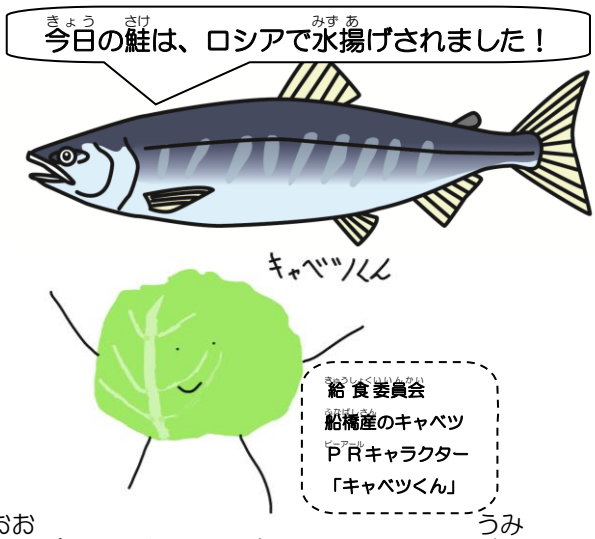
令和８年１０月２６日月曜日

二年生国語「さけが大きくなるまで」



船橋の旬の食材を食べて知る日「キャベツ」





２年生の国語で学習する「さけが大きくなるまで」は、海にすむさけが、川に戻ってたまごを産み、そのたまごが成長していく様子を説明してくれるお話です。

今日の給食の鮭は、白鮭という種類の鮭です。９月から１１月にかけて旬を迎えます。今日は、片栗粉をまぶして油で揚げ、レモンソースをかけました。

今月の船橋の旬の食材を食べて知る日の食材はキャベツです。今日は、船橋産のキャベツを使ったミネストローネを作りました。

船橋産のキャベツは、来月も使う予定なので、その時また紹介しますね♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

米　牛乳　マッシュルーム　船橋市産→キャベツ　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。