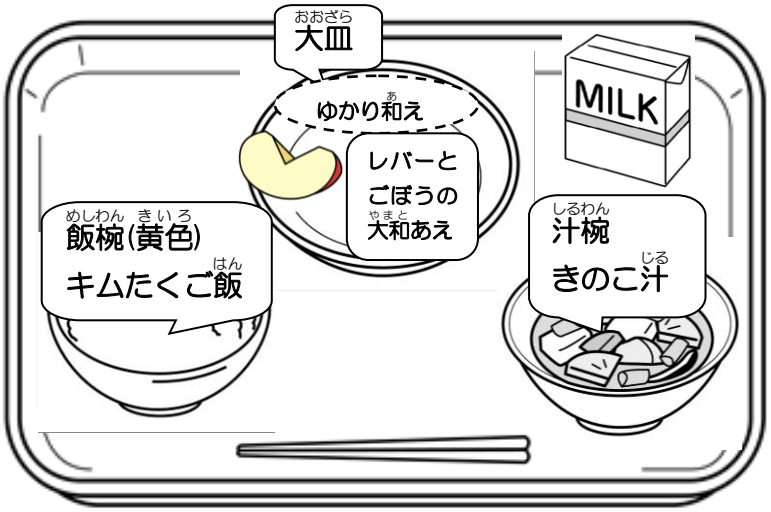


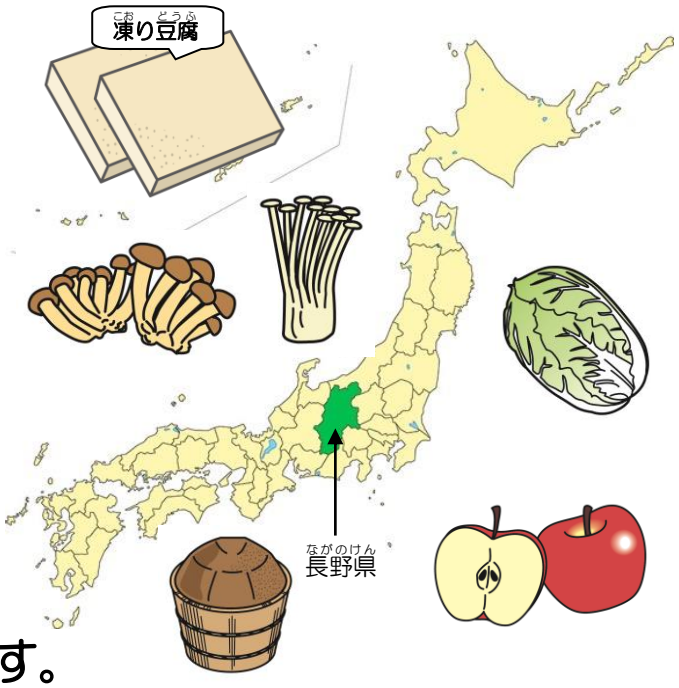
きゅうしょくニュース



令和８年１１月５日木曜日

日本味めぐり　長野県





今日は、長野県にちなんだ献立です。

キムたくご飯は、2002年に長野県塩尻市で生まれた、キムチとたくあんの混ぜご飯で、「子供たちの漬物離れが進む中、漬物を気軽においしく食べてもらいたい」と考えられた学校給食のメニューです。キムチの白菜は、長野県産です。今日は、他のメニューにも長野県の特産品をたくさん取り入れた献立にしました。

レバーとごぼうの大和和えは、長野県産の味噌を使っています。

きのこ汁のしめじ、えのきたけ、凍り豆腐は、長野県産です。凍り豆腐は、豆腐を凍らせて、乾燥させたものです。

りんごは、長野県産の「シナノスイート」です。

今日の給食で、長野県の味を楽しんでくださいね♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆



米　牛乳　豚レバー　長葱　船橋市産→小松菜　大根　キャベツ

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。